GE87MC

Mikrovågsugn

Bruksanvisning och tillagningstips

föreställ dig möjligheterna

Tack för att du har valt att köpa en produkt från Samsung.

Samsungs garanti täcker INTE samtal till servicetekniker för att få hjälp med hur produkten ska användas, korrekt installation eller att utföra normal rengöring eller underhåll.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Bruksanvisningen är tillverkad av återvunnet papper till 100 %.

SAMSUNG

SVENSKA

INNEHÅLL

Säkerhetsinformation 2
Guide för snabbsökning 11
Ugn 12
Kontrollpanel 13
Tillbehör 13
Ställa in tiden 14
Så fungerar en mikrovågsugn 14
Kontrollera att ugnen fungerar korrekt 15
Tillagning/Uppvärmning 15
Effektnivåer 16
Justera tillagningstiden 16
Stoppa tillagningen 16
Ställa in energisparläge 16
Använda den automatiska uppvärmningsfunktionen 17
Inställningar för automatisk uppvärmning 17
Använda den automatiska tillagningsfunktionen 18
Inställningar för automatisk tillagning 18
Använda den automatiska upptiningsfunktionen 19
Inställningar för automatisk upptining 19
Val av tillbehör 20
Grillning 20
Kombinera mikrovågsugn och grill 20
Använda minnesfunktionen 21
Stänga av ljudsignalen 22
Säkerhetsspärra mikrovågsugnen 22
Guide över matlagningskärl 22
Matlagningstips 23
Felsökning och felkod 31
Felsökning 31
Felkod 31
Tekniska specifikationer 32

SÄKERHETSINFORMATION

ANVÄNDA BRUKSANVISNINGEN

Du har precis köpt en SAMSUNG-mikrovågsugn. Bruksanvisningen innehåller mycket praktisk information om matlagning med mikrovågsugnen:

- Säkerhetsföreskrifter
- Lämpliga tillbehör och matlagningskärl
- Användbara matlagningstips
- Matlagningstips

FÖRKLARING TILL SYMBOLER OCH IKONER

⚠ VARNING	Farlig eller osäker användning som kan leda till **allvarlig personskada eller dödsfall**.
⚠ VAR FÖRSIKTIG	Farlig eller osäker användning som kan leda till **mindre personskada eller materiell skada**.

Varning – brandrisk	Varning – het yta
Varning – elektricitet	Varning – explosivt material
Gör INTE detta.	Vidrör INTE.
Försök INTE demontera apparaten.	Följ anvisningarna exakt.
Ta ur kontakten ur vägguttaget.	Se till så att enheten är jordad för att undvika elektrisk kortslutning.
Ring servicecentret för hjälp.	Kommentar
Viktigt	

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 2 2014-09-19 12:29:00

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.

Se till att dessa säkerhetsföreskrifter alltid följs.

Innan du använder ugnen ska du se till att följande instruktioner följs.

⚠ VARNING (endast mikrovågsfunktion)	
	VARNING: Om luckan eller luckans tätning är trasig ska ugnen inte användas förrän den reparerats av en kvalificerad person.
	VARNING: Det är farligt för andra än kompetenta personer att utföra underhåll eller reparationer som kräver att en lucka som skyddar mot mikrovågsenergin tas bort.
	Den här apparaten är bara till för privat bruk.
	VARNING: Låt endast barn använda ugnen utan tillsyn när de fått tillräckliga instruktioner och kan använda ugnen på ett säkert sätt samt förstår riskerna med felaktig användning.
	VARNING: Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och utan övervakning.
	Använd endast redskap som passar för mikrovågsugnar.
	Vid uppvärmning av plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av risk för gnistbildning.
	Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av varma dynor, tofflor, svampar, torra trasor och liknande kan leda till risk för skada, antändning eller brand.
	Om du upptäcker rök ska du slå av eller koppla ur apparaten och hålla luckan stängd för att förhindra att lågor slår ut.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 3 2014-09-19 12:29:00

★	**VARNING:** Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokningseffekt och därför måste du vara försiktig vid hantering av behållaren.
★	**VARNING:** För att undvika brännskador ska innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras innan barnet börjar äta.
⊘	Ägg och äggskal samt hårdkoka ägg får inte värmas i mikrovågsugn, eftersom de kan explodera, även efter att värmeprocessen är klar.
★	Ugnen skall rengöras regelbundet och alla matrester avlägsnas.
☛	Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.
⊘	Den här apparaten är inte avsedd för att installeras i fordon som körs på vägar, exempelvis husvagnar och liknande.

★	Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, psykisk eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om personen eller personerna inte övervakas och instrueras angående hur apparaten används av en person som ansvarar för deras säkerhet.
★	Barn ska övervakas av en vuxen så att de inte leker med apparaten.
✆	Om nätkabeln skadas måste den bytas av tillverkaren eller dess servicetekniker, eller av en person med samma fackkunskaper för att undvika olycksrisk.
⊘	**VARNING:** Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de kan explodera.
⊘	Apparaten ska inte rengöras med en vattenstråle.
★	Den här ugnen skall placeras åt rätt håll och med en höjd som gör det möjligt att lätt komma åt ugnsutrymmet och kontrollerna.
★	Innan du börjar använda ugnen första gången ska den köras med vatten i 10 minuter och sedan användas.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 4 2014-09-19 12:29:00

★	Om ugnen genererar ett konstigt ljud, brandlukt eller rök ska du omedelbart koppla ur strömkontakten och kontakta närmaste servicecenter.
★	Mikrovågsugnen måste placeras så att kontakten är åtkomlig.
⊘	Mikrovågsugnen är endast avsedd att användas på en bänk eller bänkyta och mikrovågsugnen ska inte placeras i ett skåp.

⚠ VARNING (endast ugnsfunktion) – Tillval	
☛	**VARNING:** När apparaten används i kombinationsläge skall barn använda ugnen endast under överinseende av en vuxen på grund av de temperaturer som genereras.
★	Under användning blir apparaten mycket varm. Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inne i ugnen.
⊘	**VARNING:** Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Små barn skall hållas på avstånd.
⊘	Ångrengöring ska inte användas.

⊘	**VARNING:** Se till att apparaten är avstängd innan lampan byts ut för att undvika risk för elektrisk stöt.
★	**VARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar kan bli heta under användning. Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte använda apparaten utan övervakning.
✋	Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara mycket hög när apparaten är igång.
✋	Luckan eller den yttre ytan kan bli het när apparaten används.
☛	Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn som är mindre än 8 år.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 5 2014-09-19 12:29:00

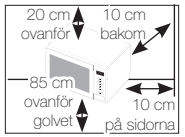
★	Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan övervakning.
⊘	Använd inte slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glas eftersom det kan repa ytorna, vilket kan leda till att glaset spricker.
⊘	Apparaterna är inte avsedda att användas med en extern timer eller separat fjärrstyrning.

Den här produkten är en grupp 2 klass B ISM-utrustning. Definitionen för grupp 2 som innehåller all ISM-utrustning i vilken radiofrekvensenergi avsiktligt genereras och/eller används i form av elektromagnetisk strålning för behandling av material och EDM- och bågsvetsutrustning.

Klass B-utrustning är utrustning som passar för användning i hemmiljöer och i inrättningar som är direkt anslutna till ett lågspänningsnät som försörjer byggnader som används i privat syfte.

INSTALLERA MIKROVÅGSUGNEN

Placera ugnen på en plan yta 85 cm ovanför golvet. Ytan skall vara tillräckligt stark för att klara ugnens vikt.



1. När ugnen installeras bör du se till att ugnen får tillräckligt med ventilation genom att lämna minst 10 cm (4 tum) fritt utrymme bakom och på sidorna om ugnen, samt minst 20 cm (8 tum) fritt utrymme ovanför ugnen.

2. Ta ut allt förpackningsmaterial inuti ugnen.

3. Installera rullskenan och den roterande tallriken. Kontrollera att den roterande tallriken roterar fritt.
(endast modell med roterande tallrik)

4. Denna mikrovågsugn måste placeras så att kontakten är åtkomlig.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 6 2014-09-19 12:29:00

- Om utrustningens nätkabel skadas måste den bytas av tillverkaren eller dess servicetekniker, eller av en person med samma fackkunskaper för att undvika olycksrisk.
  För att uppnå personlig säkerhet ska du koppla in kabeln i ett jordat växelströmsuttag.
- Installera inte mikrovågsugnen på varma eller fuktiga platser, t.ex. i närheten av en vanlig ugn eller ett element. Specifikationerna för strömförsörjningen till ugnen måste följas och eventuella förlängningssladdar måste ha samma standard som nätkabeln som följer med ugnen. Torka insidan och luckans tätning med en fuktad trasa innan mikrovågsugnen används för första gången.

RENGÖRA MIKROVÅGSUGNEN

Följande delar på mikrovågsugnen ska rengöras regelbundet för att förhindra att fett och matrester samlas:

- Inre och yttre ytor
- Lucka och lucktätningar
- Roterande tallrik och rullringar (endast modell med roterande tallrik)

- Kontrollera **ALLTID** att lucktätningarna är rena och att luckan stängs ordentligt.
- Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparatens livstid negativt samt eventuellt leda till risker.

1. Rengör utsidan med en mjuk trasa och varmt tvålvatten. Skölj och torka.

2. Avlägsna stänk eller fläckar på ugnens insida med en trasa med en mild tvållösning. Skölj och torka.

3. Placera en kopp utspädd citronsaft på den roterande tallriken och värm i tio minuter på maximal effekt när mat som hårdnat och lukter ska tas bort.

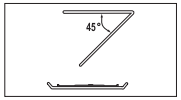
4. Tvätta den diskmaskinståliga tallriken när det behövs.

- Spill **INTE** vatten i ventilationshålen. Använd **ALDRIG** frätande produkter eller kemiska lösningar. Var extra försiktig vid rengöring av luckans tätningslister så att inga partiklar:
  - Ansamlas
  - Hindrar luckan från att stängas ordentligt

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 7 2014-09-19 12:29:00

- **Rengör** mikrovågsugnens insida efter varje användningstillfälle med ett milt rengöringsmedel, men låt mikrovågsugnen svalna innan rengöring för att undvika skada.

Vid rengöring av den övre delen av ugnsutrymmet är det lämpligt att vrida vattenvärmaren 45° och rengöra den.
(Endast modell med svängvärmare)



FÖRVARA OCH REPARERA MIKROVÅGSUGNEN

Några få enkla försiktighetsåtgärder bör följas när mikrovågsugnen förvaras eller lämnas in för service.
Ugnen får inte användas om luckan eller lucktätningarna är skadade:

- Skadade gångjärn
- Tätningar som försämrats
- Ugnshöljet är skevt eller böjt

Enbart kvalificerade mikrovågstekniker ska utföra reparationer

- Ta **ALDRIG** bort ugnens ytterhölje. Om det är fel på ugnen och den behöver service eller om du är osäker på dess tillstånd:
  - Dra ut kontakten ur vägguttaget
  - Kontakta närmaste servicecenter för eftermarknaden
- Välj en torr, dammfri plats om ugnen ska ställas undan under en tid.
  Orsak: Damm och fukt kan påverka ugnens driftsdelar negativt.
- Mikrovågsugnen är inte avsedd för kommersiellt bruk.
- Av säkerhetsskäl ska du inte byta ut lampan själv.
  Kontakta närmaste auktoriserade Samsung-kundcenter så skickar de en kvalificerad tekniker som kan byta ut lampan.

⚠ VARNING					
	Endast behörig personal får utföra ändringar eller reparationer på apparaten.	✓	✓	✓	✓
	Värm inte vätskor och annan mat i stängda behållare för mikrovågsfunktionen.	✓	✓	✓	✓
	För din säkerhet skall du inte använda ång- eller högtrycksapparater för rengöring.	✓	✓	✓	✓
	Installera inte apparaten på följande ställen: Nära värmeaggregat, antändbara material, på en fuktig, oljig eller dammig plats där den utsätts för direkt solljus och vatten eller där det kan uppstå en gasläcka, på ojämn mark.	✓	✓	✓	✓

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 8 2014-09-19 12:29:01

	Den här apparaten måste jordas ordentligt i enlighet med lokala och nationella bestämmelser.	✓	✓	✓	✓
	Ta regelbundet bort alla främmande ämnen, såsom damm eller vatten från kontaktens stift och kontaktpunkter med en torr trasa.	✓	✓	✓	✓
	Dra inte och böj inte överdrivet mycket på nätkabeln och placera inga tunga föremål på den.	✓	✓	✓	✓
	I händelse av en gasläcka (såsom propangas, LP-gas etc.), ska du vädra direkt utan att röra vid strömkontakten.	✓	✓	✓	✓
	Rör inte vid strömkontakten med våta händer.	✓	✓	✓	✓
	Slå inte av apparaten genom att dra ur strömkontakten under tiden maskinen är igång.	✓	✓	✓	✓
	För inte in fingrarna eller främmande föremål. Om några främmande ämnen, t.ex. vatten, har trängt in i apparaten ska du koppla från strömkontakten och kontakta närmaste servicecenter.	✓	✓	✓	✓
	Tryck inte för hårt och slå inte på apparaten.	✓	✓	✓	✓
	Placera inte ugnen på ett svagt underlag, t.ex. en vask eller ett glasobjekt.	✓	✓		
	Använd inte bensen, thinner, alkohol, ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.	✓	✓	✓	✓
	Se till att spänning, frekvens och ström är samma som för produktspecifikationerna.	✓	✓		✓
	Dra ur kontakten helt ur vägguttaget. Använd inte en förgrenare, förlängningssladd eller transformator.	✓	✓	✓	
	Haka inte nätkabeln på ett metallföremål, placera inte nätkabeln mellan hinder eller bakom ugnen.	✓	✓	✓	

	Använd inte en skadad strömkontakt, en skadad nätsladd eller ett vägguttag som sitter löst. Om apparaten eller strömkontakten skadas ska du kontakta närmaste servicecenter.	✓	✓	✓	✓
	Häll eller spruta inte vatten direkt på ugnen.	✓	✓		
	Placera inga föremål på ugnen, inuti ugnen eller på ugnens lucka.	✓	✓	✓	
	Spraya inte antändbara material, exempelvis insektsmedel på ugnens yta.	✓	✓		
	Förvara inte antändbara material i ugnen Var extra försiktig vid uppvärmning av mat eller drycker som innehåller alkohol, eftersom alkoholångor kan komma i kontakt med ugnens heta delar.	✓		✓	✓
	Håll barn borta från luckan när du öppnar eller stänger den, eftersom de kan slå sig på luckan eller fastna med fingrarna i den.	✓	✓	✓	✓
	VARNING: Vid uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan det uppstå en fördröjd kokning och därför är det viktigt att vara försiktig vid hantering av behållaren; för att förhindra detta ska du ALLTID låta behållaren stå minst 20 sekunder efter att ugnen har stängts av så att temperaturen kan fördelas. Rör om under uppvärmningen om det behövs och rör ALLTID om efter uppvärmning. Följ dessa anvisningar för FÖRSTA HJÄLPEN i händelse av skållskador: • Håll det skållade området under kallt vatten i minst 10 minuter. • Täck med ett rent och torrt förband. • Stryk inte på krämer, oljor eller lotioner.	✓	✓	✓	✓
	Placera inte facket eller gallret i vatten precis efter tillagning eftersom det kan göra att facket eller gallret går sönder eller skadas.				✓

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 9 2014-09-19 12:29:03

	Använd inte mikrovågsugnen till att fritera eftersom oljetemperaturen inte kan kontrolleras. Det kan resultera i att den heta vätskan plötsligt kokar över.	✓			✓

⚠ VAR FÖRSIKTIG					
	Använd bara verktyg som passar för användning i mikrovågsugn. ANVÄND INTE några behållare i metall, tallrikar med guld- eller silverkant, grillspett, gafflar etc. Ta bort metallfästen från pappers- och plastpåsar. Anledning: Elektrisk ljusbågsbildning eller gnistor kan uppstå som skadar ugnen.	✓		✓	✓
	Använd inte mikrovågsugnen till att torka tidningar eller kläder.	✓		✓	✓
	Använd kortare tider för mindre mängder mat för att förhindra överhettning och att maten bränns.	✓		✓	✓
	Sänk inte ned nätkabeln eller kontakten i vatten och håll sladden borta från varma ytor.	✓	✓		
	Oknäckta ägg och hela, hårdkokta ägg ska inte värmas i mikrovågsugnen, eftersom de kan explodera, även efter att mikrouppvärmningen är slut. Värm inte heller helt vakuumförpackade flaskor, burkar och behållare och inte heller nötter med skal, tomater etc.			✓	✓
	Täck inte över ventilationsöppningarna med trasor eller papper. Trasorna eller papperet kan fatta eld när het luft släpps ut ur ugnen. Ugnen kan också överhettas och stänga av sig själv automatiskt och kommer att förbli avstängd tills den svalnar tillräckligt.	✓		✓	
	Använd alltid grytvantar när en rätt tas ur ugnen för att undvika brännskador.			✓	
	Rör om vätskor halvvägs under uppvärmning eller efter att uppvärmningen har avslutats och låt vätskan stå i minst 20 sekunder för att förhindra att den blir för varm eller kokar.			✓	
	Stå på en armslängd avstånd från ugnen när du öppnar luckan för att undvika skållskador till följd av att det tränger ut ånga eller varm luft.			✓	
	Använd inte mikrovågsugnen när den är tom. Mikrovågsugnen stängs automatiskt av efter 30 minuter som en säkerhetsåtgärd. Vi rekommenderar att du alltid har ett glas vatten i ugnen för att absorbera mikrovågsenergier utifall mikrovågsugnen startar oavsiktligt.	✓			✓
	Installera ugnen i enlighet med de mellanrum som anges i den här bruksanvisningen. (Se Installera mikrovågsugnen.)	✓		✓	
	Var försiktig vid anslutning av elektrisk utrustning till uttag i närheten av ugnen.	✓	✓	✓	

VAR FÖRSIKTIG SÅ ATT DU UNDVIKER EVENTUELL EXPONERING FÖR MIKROVÅGOR. (ENDAST MIKROVÅGSFUNKTION)

Om säkerhetsåtgärderna nedan inte följs kan det leda till skadlig exponering av mikrovågsenergi.

(a) Under inga omständigheter bör du försöka använda ugnen med luckan öppen, ändra säkerhetsspärrarna (luckspärrarna) eller föra in någonting i säkerhetsspärrarnas öppningar.

(b) Placera INGA föremål mellan luckan och ugnens framsida och låt inte rester av mat eller rengöringsmedel samlas på tätningsytorna. Se till att luckan och luckans tätningsytor hålls rena genom att torka dem efter användning med en fuktad trasa och sedan med en mjuk, torr trasa.

(c) Om ugnen är skadad ska du INTE använda den förrän den reparerats av en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren. Det är särskilt viktigt att luckan stängs ordentligt och att inga skador finns på:
(1) lucka (böjd)
(2) luckans gångjärn (avbrutna eller lösa)
(3) luckans tätningar och tätningsytorna

(d) Ugnen får inte justeras eller repareras av någon annan än en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 10 2014-09-19 12:29:03

Samsung tar ut en reparationskostnad för att byta ut ett tillbehör eller reparera en kosmetisk skada om skadan på apparaten och/eller skadan på eller förlusten av tillbehöret har orsakats av kunden. Föremål som det här villkoret inkluderar:

(a) En tillbucklad, repad eller trasig lucka, handtag, panel eller manöverpanel.

(b) Tallrik, styrrulle, koppling eller galler som är trasiga eller saknas.

- Använd bara apparaten för avsett syfte, enligt vad som beskrivs i den här bruksanvisningen. Varningar och viktiga säkerhetsanvisningar i den här bruksanvisningen täcker inte alla möjliga förhållanden och situationer som kan uppstå. Det är ditt ansvar att använda sunt förnuft, vara försiktig och noggrann vid installation, underhåll och användning av apparaten.
- Eftersom de här anvisningarna täcker olika modeller kan mikrovågsugnen variera lite från dem som beskrivs i bruksanvisningen och det är inte säkert att alla varningstecken är tillämpliga. Om du har några frågor eller kommentarer kan du kontakta närmaste servicecenter eller söka hjälp och information online på adressen www.samsung.com.
- Den här mikrovågsugnen är avsedd för att värma mat. Den är endast avsedd för användning i hemmet. Värm inga textilier eller kuddar innehållande material som kan börja brinna och orsaka brännskada och eldsvåda. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skada till följd av felaktig eller olämplig användning av apparaten.
- Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan förstörs, vilket kan påverka apparatens livstid negativt samt eventuellt leda till risker.

KORREKT AVFALLSHANTERING AV PRODUKTEN (ELEKTRISKA OCH ELEKTRONISKA PRODUKTER)

(Gäller i länder med separata insamlingssystem)

Denna symbol på produkten, tillbehören och i manualen anger att produkten och de elektroniska tillbehören (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när de kasseras. Dessa föremål bör hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av beståndsdelarna för att förhindra fara för hälsa och miljö.

Hushållsanvändare bör kontakta återförsäljaren som sålt produkten eller kommunen för vidare information om var och hur produkten och tillbehören kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.

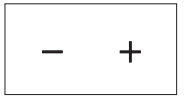
Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

GUIDE FÖR SNABBSÖKNING

Om du vill laga mat.

1. Placera maten i ugnen.
Välj effektnivå genom att trycka på knappen en eller flera gånger.

2. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på knapparna (—) och (+) efter behov.

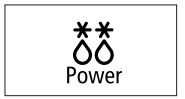


3. Tryck på ⏀-knappen.

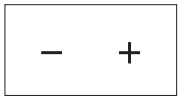
Resultat: Tillagningen börjar. Ugnen piper fyra gånger när tillagningen har avslutats.

Om du vill tina upp mat automatiskt.

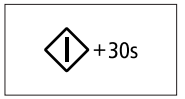
1. Placera den frusna maten i ugnen.
Välj typ av mat du vill tillaga genom att trycka på **Strömknappen** (⁂) en eller flera gånger.



2. Välj vikt genom att trycka på knapparna (—) och (+).



3. Tryck på (⏀)-knappen.



SVENSKA

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 11 2014-09-19 12:29:04

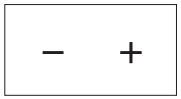
Om du vill lägga till 30 sekunder extra.

Lämna maten i ugnen. Tryck på knappen +30s en eller fler gånger för varje extra 30 sekunder du vill lägga till.

Om du vill grilla mat.

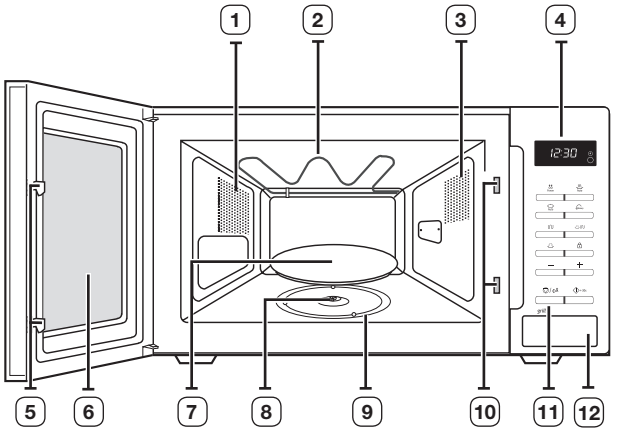
1. Förvärm grillen till önskad temperature och tryck på **Grill** (), genom att trycka på knapparna (—) och (+) efter behov och sedan **Stjärnknappen** (◇).

2. Efter att förvärmningen är klar, öppnar du luckan och placerar maten på ugnsgallret.
   Tryck på **Grillknappen** (). Ställ in tillagningstiden genom att trycka på knapparna (—) och (+) efter behov.



3. Tryck på knappen **Start** (◇).

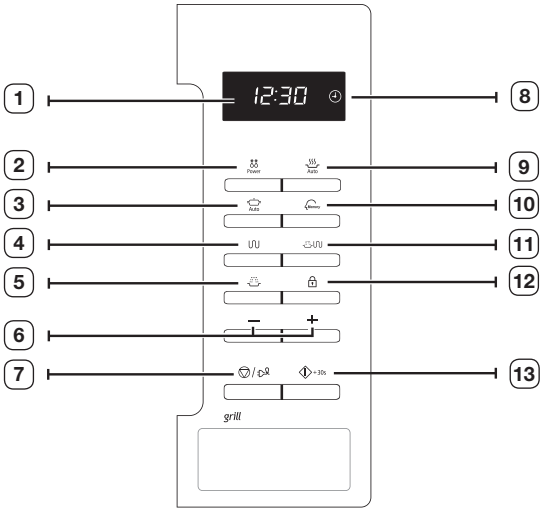
UGN



1. VENTILATIONSHÅL
2. GRILLNING
3. LAMPA
4. TECKENFÖNSTER
5. DÖRRSPÄRRAR
6. DÖRR
7. VRIDPLATTA
8. KOPPLING
9. RULLSKENA
10. HÅL FÖR SÄKERHETSSPÄRRAR
11. KONTROLLPANEL
12. KNAPP FÖR ATT ÖPPNA DÖRR

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 12 2014-09-19 12:29:05

KONTROLLPANEL



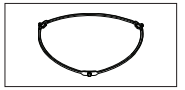
1. TECKENFÖNSTER
2. KNAPP FÖR AUTOMATISK UPPTINING
3. VAL AV AUTOMATISK TILLAGNING
4. VAL AV GRILLÄGE
5. VAL AV EFFEKTLÄGE FÖR MIKROVÅGSUGN
6. KNAPPEN UPP (+)/NED (—) (tillagningstid, vikt och serveringsstorlek)
7. STOPP/ENERGY SAVE-KNAPP
8. KLOCKINSTÄLLNING
9. ATT VÄLJA AUTOUPPVÄRMNING
10. MINNESKNAPP
11. VAL AV KOMBILÄGE
12. VAL AV BARNLÅS
13. KNAPPEN START/+30s

TILLBEHÖR

Beroende på modellen som köpt medföljer flera tillbehör som kan användas på olika sätt.

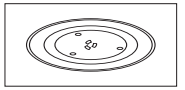
1. **Rullskena**, placeras i mitten av ugnen.

   Ändamål: Rullskenan bär upp den roterande tallriken.



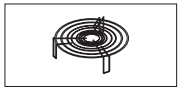
2. **Roterande tallrik**, placeras på rullskenan med mittfästet på kopplingen.

   Ändamål: Den roterande tallriken är den huvudsakliga matlagningsytan och kan lätt tas bort för rengöring.



3. **Metallgaller**, placeras på den roterande plattan.

   Ändamål: Metallgallren kan användas för grill- och kombinerad tillagning,.



SVENSKA

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 13 2014-09-19 12:29:05

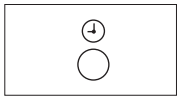
STÄLLA IN TIDEN

Mikrovågsugnen har en inbyggd klocka. När strömmen är påkopplad visas ":0", "88:88" eller "12:00" automatiskt på skärmen.
Ställ in aktuell tid. Tiden kan visas i 12- eller 24-timmarsformat. Klockan måste ställas in:

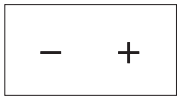
- När mikrovågsugnen installeras
- Efter ett strömavbrott

Glöm inte att ställa om klockan till sommartid och vintertid.

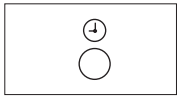
1. **Så här visar du tiden i...**
   24-timmarsklocka
   12-timmarsklocka
   Tryck på knappen **Klocka** (🕘) en eller två gånger.



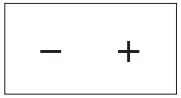
2. Tryck på knapparna (—) och (+) för att ställa in timmar.



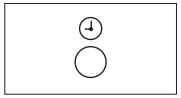
3. Tryck på 🕘-knappen.



4. Tryck på knapparna (—) och (+) för att ställa in minuter.



5. Tryck på 🕘-knappen.



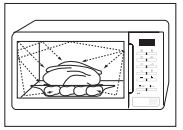
SÅ FUNGERAR EN MIKROVÅGSUGN

Mikrovågor är elektromagnetiska vågor med hög frekvens; den energi som frigörs gör det möjligt att tillaga eller värma upp mat utan att den ändrar vare sig form eller färg.
Du kan använda din mikrovågsugn för:

- Upptining
- Direktuppvärmning/tillagning
- Tillagning

Tillagningsprincip.

1. Mikrovågorna som genereras av magnetron fördelas jämnt medan maten roterar på den roterande plattan. Detta ger en jämn tillagning av maten.
2. Mikrovågorna absorberas av maten upp till ett djup på cirka 2,5 cm. Därefter fortsätter tillagningen medan värmen fördelas i maten.



3. Tillagningstiden kan variera beroende på vilket kärl som används, samt matens egenskaper:
   - Mängd och täthet
   - Vatteninnehåll
   - Ursprunglig temperatur (kyld eller inte)

Eftersom matens kärna tillagas genom värmefördelning, fortsätter tillagningen även då du tagit ut maten ur ugnen. De tider som anges i recept och i denna broschyr måste därför följas för att garantera:

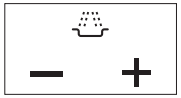
- Jämn tillagning, ända in i matens mittpunkt
- Att hela maträtten håller samma temperatur

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 14 2014-09-19 12:29:05

KONTROLLERA ATT UGNEN FUNGERAR KORREKT

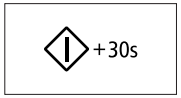
Med följande enkla procedur kan du kontrollera att din ugn alltid fungerar korrekt. Öppna luckan genom att trycka på den stora knappen i nedre högra hörnet på kontrollpanelen.
Placera ett glas vatten på den roterande plattan. Stäng dörren.

1. Tryck på knappen **Effektnivå** och ställ in tiden på 4 eller -5 minuter genom att trycka på knappen (—) och (+) lämpligt antal gånger.



2. Tryck på knappen **Start** (◇).

Resultat: Ugnen värmer upp vattnet i 4 eller 5 minuter. Därefter kokar vattnet.



Ugnen måste vara ansluten till ett fungerande vägguttag. Den roterande plattan måste vara på plats i ugnen. Vid användning av en effektnivå som överskrider max används, tar det längre tid för vatten att koka.

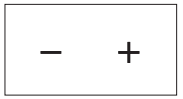
TILLAGNING/UPPVÄRMNING

Anvisningarna nedan förklarar hur mat tillagas eller värms upp.
Kontrollera ALLTID inställningarna innan ugnen lämnas utan tillsyn.
Placera maten i mitten på den roterande tallriken. Stäng dörren.

1. Tryck på -knappen.

Resultat: Indikeringarna på 800 W (maximal tillagningseffekt) visas:
Välj rätt effektnivå genom att trycka på knappen igen tills överensstämmande Watt-tal visas.
Se effektnivåtabellen.

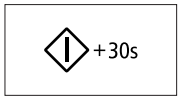
2. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på knapparna (—) och (+) efter behov.



3. Tryck på ◇-knappen.

Resultat: Ugnslampan tänds och vridplattan börjar rotera.

1) Tillagningen startar och när den har avslutats hörs en signal från ugnen fyra gånger.
2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
3) Den aktuella tiden visas igen.



Slå aldrig på mikrovågsugnen när den är tom.

Om du vill värma upp en rätt under en kort tid på högsta effekt (800 W), trycker du bara på **+30s**-knappen en gång per 30 sekunders tillagningstid. Ugnen startar omedelbart.

SVENSKA

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 15 2014-09-19 12:29:06

EFFEKTNIVÅER

Du kan välja bland effektnivåerna nedan.

Effektnivå	Uteffekt	
	MWO	GRILL
HÖG	800 W	-
MEDELHÖG	600 W	-
MEDEL	450 W	-
MEDELLÅG	300 W	-
UPPTINING	180 W	-
LÅG / HÅLL VARMT	100 W	-
GRILL	-	1100 W
KOMBI I	800 W (33 %)	1100 W (67 %)

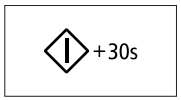
Om du väljer den högre effektnivån måste tillagningstiden minskas.

Om du väljer den lägre effektnivån måste tillagningstiden ökas.

JUSTERA TILLAGNINGSTIDEN

Du kan öka tillagningstiden genom att trycka på +30s-knappen en gång för varje steg om 30 sekunder som ska läggas till.

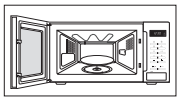
Tryck på **+30s**-knappen en gång för varje steg om 30 sekunder som ska läggas till.



STOPPA TILLAGNINGEN

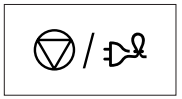
Tillagningen kan stoppas när som helst om du vill kontrollera maten.

1. Om du vill stoppa tillfälligt; öppna dörren.



Resultat: Tillagningen stoppas. Stäng dörren och tryck på ◇ igen när du vill fortsätta tillagningen.

2. För att stoppa helt; Tryck på knappen ▽.



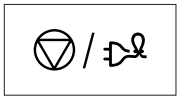
Resultat: Tillagningen stoppas. Om du önskar avbryta tillagningsinställningarna trycker du på knappen **Stopp** (▽) en gång till.

Inställningar kan tas bort innan tillagningen börjar genom att trycka på **Stopp** (▽).

STÄLLA IN ENERGISPARLÄGE

Ugnen har ett energisparläge. Den här enheten sparar el när ugnen inte används.

- Tryck på **Energispar** ()-knappen.
- Om du vill avaktivera energisparläget öppnar du luckan så visar teckenfönstret aktuell tid. Ugnen används redan.



Auto-energisparfunktion

Om du inte väljer någon funktion när apparaten är i mitten av inställningen eller arbetar med tillfälligt stoppvillkor avbryts funktionen och klockan visas efter 25 minuter.
UGNS-lampan slås av efter 5 minuter om luckan är öppen.

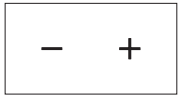
GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 16 2014-09-19 12:29:06

ANVÄNDA DEN AUTOMATISKA UPPVÄRMNINGSFUNKTIONEN

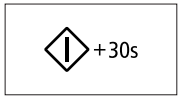
Den automatiska uppvärmningsfunktionen har fyra förprogrammerade tillagningstider.
Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån.
Du kan justera antalet portioner genom att trycka på knapparna (—) och (+).
Placera först maten i mitten på den roterande tallriken och stäng dörren.

1. Välj typen av mat du lagar genom att trycka på **Automatisk uppvärmning** (Auto) en eller flera gånger.

2. Välj portionsstorlek genom att trycka på knapparna (—) och (+). (Se tabellen på sidan).



3. Tryck på ◇-knappen.



Resultat: Tillagningen börjar. När den är klar.
1) Piper ugnen fyra gånger.
2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
3) Den aktuella tiden visas igen.

Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.

INSTÄLLNINGAR FÖR AUTOMATISK UPPVÄRMNING

I tabellen som följer visas de 4 olika automatiska uppvärmningsprogrammen, mängder, väntetider och lämpliga rekommendationer.

Kod/Mat	Portion	Väntetid	Rekommendationer
1. Färdigmat (kall)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Placera maten på en keramiktallrik och täck med mikrovågstålig film. Detta program är lämpligt för rätter som består av 3 delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och ett tillbehör som potatis, ris eller pasta).
2. Färdigmat (fryst)	300-350 g 400-450 g	4 min.	Ta ut den frysta måltiden och kontrollera att innerförpackningen är lämplig för mikrovågsugnar. Stick hål i filmen ovanpå måltiden. Placera den frysta rätten i mitten av ugnen. Detta program är lämpligt för frysta rätter som består av 3 delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och ett tillbehör som potatis, ris eller pasta).
3. Soppa/Sås (kyld)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Häll soppan/såsen i en djup keramikskål eller tallrik. Täck över den under uppvärmningen och väntetiden. Rör försiktigt före och efter väntetiden.
4. Drycker kaffe, mjölk, te, vatten (rums-temperatur)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 mugg)	1-2 min.	Häll vätskan i en keramikkopp och värm upp utan övertäckning. Placera en kopp/ mugg på mitten av den roterande plattan. Låt dem stå kvar i mikrovågsugnen. Rör försiktigt om i drycker före och efter väntetiden. Var försiktig när du tar ut muggen (se säkerhetsanvisningar för vätskor).

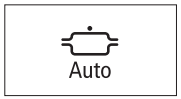
GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 17 2014-09-19 12:29:07

ANVÄNDA DEN AUTOMATISKA TILLAGNINGSFUNKTIONEN

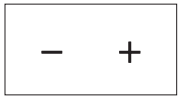
Den automatiska tillagningsfunktionen har tre förprogrammerade tillagningstider. Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån. Du kan justera antalet portioner genom att trycka på knapparna (—) och (+).

Placera först maten i mitten på den roterande tallriken och stäng dörren.

1. Välj typen av mat du lagar genom att trycka på **Automatisk tillagning** (⌓) en eller flera gånger.



2. Välj portionsstorlek genom att trycka på knapparna (—) och (+). (Se tabellen på sidan).



3. Tryck på ⏀-knappen.

Resultat: Tillagningen börjar. När den är klar.

1) Piper ugnen fyra gånger.
2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
3) Den aktuella tiden visas igen.

Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.

INSTÄLLNINGAR FÖR AUTOMATISK TILLAGNING

I tabellen som följer visas de olika programmen för automatisk tillagning, mängder, väntetid och lämpliga rekommendationer.

Kod/Mat	Portion	Väntetid	Rekommendationer
1. Fryst pastagratäng	200 g 400 g	2-3 min.	Placera den frysta gratängen i en lämplig ugnsfast glasform. Placera formen på gallret. Det här programmet är lämpligt för fryst pastagratäng som t.ex. lasagne, cannelloni eller makaroner.
2. Fryst minipaj/ Minipizza	150 g (4-6 st) 250 g (7-9 st)	-	Placera de små frysta pajerna eller minipizzorna jämnt på gallret.
3. Fryst fiskgratäng	200 g 400 g	2-3 min.	Placera den frysta fiskgratängen i en lämplig ugnsfast glasform. Placera formen på gallret. Det här programmet passar för frysta, färdiglagade produkter som består av fiskfilé, toppad med grönsaker och sås.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 18 2014-09-19 12:29:07

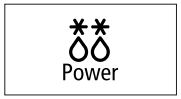
ANVÄNDA DEN AUTOMATISKA UPPTININGSFUNKTIONEN

Med den automatiska upptiningsfunktionen kan du tina kött, fågel, fisk och bröd/kakor. Upptiningstid och effektnivå ställs in automatiskt.
Du väljer bara program och vikt.

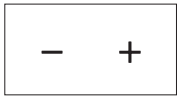
Använd enbart kärl som är mikrovågståliga.

Placera maten i mitten på den roterande tallriken och stäng dörren.

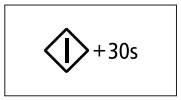
1. Välj typen av mat du lagar genom att trycka på **Automatisk upptining** (⁂) en eller flera gånger. (Se tabellen på sidan).



2. Välj vikt genom att trycka på knapparna (—) och (+). Det går att ställa in maximalt 1500 g.



3. Tryck på ◈-knappen.



Resultat:

- Upptiningen börjar.
- Ugnen piper halvvägs under upptiningen för att påminna dig om att vända på maten.
- Tryck på ◈-knappen igen när du vill stoppa upptiningen

Du kan även tina upp mat manuellt. Detta gör du genom att välja mikrovågsfunktionen Tillagning/Uppvärmning med en effektnivå på 180 W. Se avsnittet med rubriken ”Tillagning/Uppvärmning” på sidorna 11 för mer information.

INSTÄLLNINGAR FÖR AUTOMATISK UPPTINING

I tabellen som följer visas de olika programmen för automatisk upptining, mängder, väntetider och lämpliga rekommendationer. Ta bort allt förpackningsmaterial före upptining. Placera kött, kyckling och fisk på en keramikplatta.

Kod/Mat	Portionsstorlek	Väntetid	Rekommendationer
1. Kött	200-1500 g	20-60 min.	Täck kanterna med aluminiumfolie. Vänd köttet när ugnen piper. Programmet är lämpligt för nötkött, lamm, fläsk, biffar, kotletter, köttfärs.
2. Kyckling	200-1500 g	20-60 min.	Skydda benen och vingspetsarna med aluminiumfolie. Vänd fågeln när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hel kyckling samt kycklingdelar.
3. Fisk	200-1500 g	20-50 min.	Skydda fiskstjärten med aluminiumfolie. Vänd fisken när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hela fiskar samt fiskfiléer.
4. Bröd/ Kakor	125-625 g	5-20 min.	Placera brödet på en bit hushållspapper och vänd när ugnen piper. Placera kakan på en keramiktallrik och, om möjligt, vänd så fort ugnen piper. (Ugnen fortsätter att fungera men stoppas när du öppnar dörren.) Programmet är lämpligt för alla typer av bröd, skivat eller hela limpor, samt kuvertbröd och baguetter. Placera kuvertbröd i en cirkel. Programmet är lämpligt för alla typer av jästa kakor, småkakor, ostkakor och smördeg. Det är inte lämpligt för pajdeg, frukt och gräddbakelser eller kakor med chokladöverdrag.

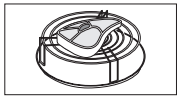
Välj funktionen för manuell upptining med en effektnivå på 180 W om du vill tina maten manuellt. Se sidan 23-24 för ytterligare information om manuell upptining och upptiningstid.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 19 2014-09-19 12:29:07

VAL AV TILLBEHÖR

Använd mikrovågståliga kärl; använd inte plastskålar, tallrikar, papperskoppar, servietter, etc.

Om du vill välja ett kombinerat tillagningsläge (mikrovåg och grill), skall du endast använda kärl som är mikrovågs- och ugnssäkra.

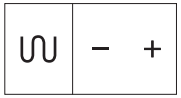


För mer information om lämpliga kärl och redskap hänvisar vi till Guiden över matlagningskärl på sidan 18-19.

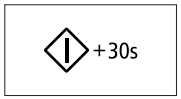
GRILLNING

Med grillen kan du värma och bryna mat snabbt, utan att använda mikrovågor. Ett grillgaller har levererats med din mikrovågsugn för detta ändamål.

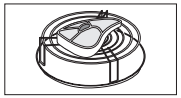
1. Värm upp grillen till önskad temperatur genom att trycka på knappen **Grill** (⋒) och ställ in förvärmningstiden genom att trycka på knapparna (—) och (+).



2. Tryck på ◈-knappen.



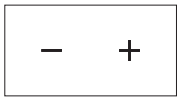
3. Efter att förvärmningen har slutförts öppnar du luckan och placerar maten på gallret. Stäng luckan.



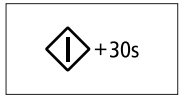
4. Tryck på ⋒-knappen.

Resultat: Följande meddelande visas:

5. Ställ in grillningstid genom att trycka på knapparna (—) och (+). Maximal tid för grillning är 60 minuter.



6. Tryck på ◈-knappen.



Resultat: Grilltillagning startar. När den är klar.

1) Piper ugnen fyra gånger.
2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
3) Den aktuella tiden visas igen.

Oroa dig inte för om värmaren slås av och på under grillningen. Det här systemet är utformat för att förhindra överhettning av ugnen.

Använd alltid handskar när du vidrör tallrikarna i ugnen, då dessa blir mycket varma.

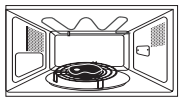
KOMBINERA MIKROVÅGSUGN OCH GRILL

Du kan också kombinera mikrovågstillagning med grill för att snabbt tillreda och bryna samtidigt.

Använd **ALLTID** mikrovågs- och ugnssäkra tillredningskärl. Glas- eller keramikkärl är idealiska eftersom de gör att mikrovågorna penetrerar maten jämnt.

Använd **ALLTID** handskar när du vidrör mottagarna i ugnen, då dessa blir mycket varma.

1. Öppna ugnsluckan. Placera maten gallret och gallret på den roterande plattan. Stäng ugnsluckan.



GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 20 2014-09-19 12:29:08

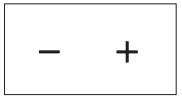
2. Tryck på knappen **Kombi** ( ).

Resultat: Följande meddelande visas:

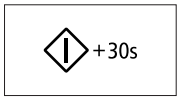
(mikrovågs- och grilläge)

Du kan inte reglera temperaturen för grillen.

3. Ställ in tillagningstid genom att trycka på knapparna (—) och (+). Maximal tid för grillning är 60 minuter.



4. Tryck på ⏀-knappen.



Resultat: Kombinationstillagning startar. När den är klar.

1) Piper ugnen fyra gånger.
2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
3) Den aktuella tiden visas igen.

ANVÄNDA MINNESFUNKTIONEN

Om du ofta lagar mat eller värmer samma typer av rätter kan du lagra tider och effektnivåer i ugnens minne, så att du inte behöver ställa in dem varje gång.

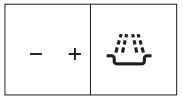
Du kan lagra två olika inställningar.

Lagra inställningarna.

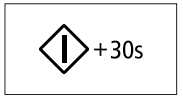
1. **Så här programmerar du...** — **Tryck sedan på minnesknappen ( )...**

Första inställningen	En gång (Teckenfönstret är P1)
Andra inställningen	Två gånger (Teckenfönstret är P2)

2. Ställ in tillagningen som vanligt (tillagningstid och effektnivå).



3. Tryck på ⏀-knappen.



Resultat: Dina inställningar lagras nu i ugnens minne.

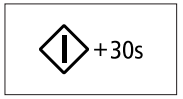
Använda inställningarna.

Placera först maten i mitten på den roterande tallriken och stäng dörren.

1. **Så här väljer du...** — **Tryck sedan på minnesknappen ( )...**

Första inställningen	En gång (Teckenfönstret är P1)
Andra inställningen	Två gånger (Teckenfönstret är P2)

2. Tryck på ⏀-knappen.



Resultat: Maten värms upp enligt anvisningarna.

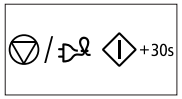
SVENSKA

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 21 2014-09-19 12:29:08

STÄNGA AV LJUDSIGNALEN

Du kan stänga av ljudsignalen.

1. Tryck på knapparna ⏚ och ◈ samtidigt.

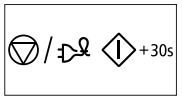


Resultat:

- Följande indikator visas.

- Ugnen slutar pipa varje gång du trycker på en knapp.

2. Tryck på knapparna ⏚ och ◈ samtidigt när du vill aktivera ljudsignalen igen.



Resultat:

- Följande indikator visas.

- Ljudsignalen fungerar igen.

SÄKERHETSSPÄRRA MIKROVÅGSUGNEN

Mikrovågsugnen har ett speciellt barnskyddsprogram som gör att ugnen kan "spärras" så att barn och andra som inte känner till den inte kan starta den av misstag.
Ugnen kan spärras när som helst.

1. Tryck på knappen för **Barnlås** (🔒) i en sekund.

Resultat:

- Ugnen spärras (inga funktioner kan väljas).
- I teckenfönstret visas "L".

2. För att låsa upp ugnen trycker du på knappen för **Barnlås** (🔒) i en sekund.

Resultat: Ugnen kan användas som vanligt.

GUIDE ÖVER MATLAGNINGSKÄRL

För att laga mat i mikrovågsugnen måste mikrovågorna kunna tränga igenom maten utan att reflekteras eller absorberas av kärlet som används. Matlagningskärl måste därför väljas noggrant. Om kärlen är mikrovågståliga behöver du inte oroa dig. Tabellen som följer visar olika typer av kärl och anger om de kan användas och i så fall hur de används i mikrovågsugnen.

Matlagningskärl	Mikrovågståliga	Anmärkningar
Aluminiumfolie	✓✗	Kan användas i små mängder för att skydda delar från kokas för mycket. Ljusbågsbildning kan uppstå om folien är för nära ugnsväggen eller om för mycket folie används.
Brynplatta	✓	Förvärm inte mer än 8 minuter.
Porslin och lergods	✓	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin är vanligtvis lämpligt om de inte har metalldekor.
Engångstallrikar i kartong	✓	Vissa frysta varor förpackas i sådana behållare.
Snabbmatsförpackningar		
• Styrenmuggar, -behållare	✓	Kan användas till att värma upp mat. Överhettning kan göra att styrenplasten smälter.
• Papperspåsar eller tidningar	✗	Kan fatta eld.
• Återvunnet papper eller papper med metalldekor	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Glaskärl		
• Ugnssäker servis	✓	Kan användas om de inte har metalldekor.
• Finare glas	✓	Kan användas till att värma upp mat eller dryck. Ömtåligt glas kan gå sönder eller spricka om det plötsligt värms upp.
• Glasburkar	✓	Lock måste tas bort. Enbart lämpliga för uppvärmning.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 22 2014-09-19 12:29:09

Matlagningskärl	Mikrovågståliga	Anmärkningar
Metall		
• Tallrikar	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning eller brand.
• Metallförslutningar på fryspåsar	✗	
Papper		
• Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper	✓	För korta tillagningstider och uppvärmning. Kan även användas till att absorbera överflödig vätska.
• Återvunnet papper	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Plast		
• Behållare	✓	Speciellt värmetålig termoplast. Vissa andra plaster kan bli skeva eller missfärgas vid höga temperaturer. Använd inte melanimplast.
• Plastfolie	✓	Kan användas till att bevara vätska. Bör inte komma i närheten av maten. Var försiktig när filmen tas bort eftersom het ånga strömmar ut.
• Fryspåsar	✓✗	Endast om den kan kokas eller är ugnsfast. Får inte vara lufttät. Stick hål med en gaffel om det behövs.
Vax- eller smörpapper	✓	Kan användas till att bevara vätska och förhindra stänk.

✓ **: Rekommenderas** ✓✗ **: Var försiktig vid användning** ✗ **: Farligt**

MATLAGNINGSTIPS

MIKROVÅGSUGNAR

Mikrovågorna penetrerar mat, vatten och dess innehåll.
De gör att matmolekylerna rör sig snabbt. Den snabba rörelsen i molekylerna skapar friktion och gör att maten blir varm.

TILLAGNING

Redskap för tillagning i mikrovågsugn:
Redskapen måste medge att mikrovågorna passerar genom dem för maximal effektivitet. Mikrovågor reflekteras av metall, såsom rostfritt stål, aluminium och koppar, men de kan även tränga igenom keramik, glas, porslin och plast, samt papper och trä. Maten ska alltså aldrig tillagas i metallbehållare.

Mat som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn:
Många sorters mat passar för tillagning i mikrovågsugn, inklusive färska eller frusna grönsaker, frukt, pasta, ris, gryn, bönor, fisk och kött. Såser, vaniljkräm, soppor, puddingar etc. kan också tillagas i mikrovågsugnen. I allmänhet passar tillagning i mikrovågsugn för all mat som vanligtvis görs på spisen. Det går exempelvis att smälta smör eller choklad (se kapitlet med tips och olika tekniker).

Täck över under tillagningsprocessen
Det är mycket viktigt att maten täcks över under tillagningen, eftersom vattnet omvandlas till ånga och bidrar till tillagningsprocessen. Maten kan täckas över på olika sätt: exempelvis med en keramiktallrik, ett plastskydd eller mikrovågsfilm.

Väntetider
Efter att tillagningen är klar är det viktigt att maten får stå och vänta så att temperaturen blir jämn i maträtten.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 23 2014-09-19 12:29:09

Matlagningstips för frysta grönsaker

Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock. Värm maten täckt under den minsta tiden - se tabell. Fortsätt tillagningen för att uppnå bästa resultat. Rör om två gånger vid tillagningen och en gång efteråt. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen. Täck över under väntetiden.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Spenat	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 tsk) kallt vatten.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Tillsätt 30 ml (2 tsk) kallt vatten.
Ärtor	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 tsk) kallt vatten.
Gröna bönor	300 g	600 W	8-9	2-3	Tillsätt 30 ml (2 tsk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (morötter/ärtor/majs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 tsk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (kinesisk stil)	300 g	600 W	8-9	2-3	Tillsätt 15 ml (1 tsk) kallt vatten.

Matlagningstips för ris och pasta

Ris: Använd en stor glasskål med lock - riset blir dubbelt så stort vid tillagningen. Tillagas under lock.
Efter att tillagningen är klar ska du röra om under väntetiden och tillsätta salt eller kryddor och smör.
Obs: det är inte säkert att riset har absorberat allt vatten efter att tillagningstiden är slut.

Pasta: Använd en stor glasskål. Tillsätt kokande vatten, en nypa salt och rör om ordentligt. Laga utan lock.
Rör om då och då under och efter tillagningen. Täck över under väntetiden och häll av ordentligt efteråt.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Vitt ris (paraboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Brunt ris (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Blandat ris (ris och vildris)	250 g	800 W	17-18	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Blandade korn (ris + gryn)	250 g	800 W	18-19	5	Tillsätt 400 ml kallt vatten.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Tillsätt 1000 ml varmt vatten.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 24 2014-09-19 12:29:09

Matlagningstips för färska grönsaker

Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock. Tillsätt 30-45 ml kallt vatten (2-3 tsk.) för 250 g om ingen annan vattenmängd rekommenderas - se tabell. Värm maten täckt under den minsta tiden - se tabell. Fortsätt tillagningen för att uppnå bästa resultat. Rör om en gång under tillagningen och en gång efter. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen.
Täck över under väntetiden på 3 minuter.

Tips: Skär de färska grönsakerna i lika stora delar. Ju mindre de skärs desto snabbare lagas de till.

Alla färska grönsaker bör tillagas på full effekt (800 W).

Mat	Portion	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Förbered jämnstora delar. Sortera stjälkarna mot mitten.
Brysselkål	250 g	5½-6½	3	Tillsätt 60-75 ml (5-6 tsk.) vatten.
Morötter	250 g	4½-5	3	Skär morötterna i jämnstora skivor.
Blomkål	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Förbered jämnstora delar. Skär stora blomkålshuvuden i halvor. Sortera stjälkarna mot mitten.
Squash	250 g	3½-4	3	Skär squashen i mindre bitar. Tillsätt 30 ml (2 tsk.) vatten eller en klick smör. Tillaga tills den är mjuk.
Aubergine	250 g	3½-4	3	Skär auberginen i tunna skivor och skvätt över en tesked citronsaft.
Purjolök	250 g	4½-5	3	Skär purjolöken i tjocka skivor.
Svamp	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Tillaga hela eller skivade champinjoner. Tillsätt inget vatten. Skvätt över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Häll av före servering.
Lök	250 g	5½-6	3	Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 tsk) kallt vatten.
Spansk peppar	250 g	4½-5	3	Skär pepparn i tunna skivor.
Potatis	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Väg den skalade potatisen och skär den i lika stora halvor eller delar.
Kålrötter	250 g	5-5½	3	Skär kålroten i små kuber.

UPPVÄRMNING

Du värmer upp mat på bara en bråkdel av den tid det tar för traditionella ugnar att värma mat på.
Använd de effektnivåer och uppvärmningstider som anges i följande tabell som guide. Tiderna i tabellen avser vätskor i rumstemperatur mellan +18 till +20 °C eller en temperatur på omkring +5 till +7 °C för kyld mat.

Sortering och täckning

Undvik att värma stora delar såsom köttbitar - dessa blir gärna överkokta och torkar ut innan mitten blir varm. Det är bättre att värma små delar.

Effektnivåer och omrörning

Vissa maträtter kan värmas med 800 W effekt medan andra bör värmas med 600 W, 450 W eller till och med 300 W.
Läs tabellerna för att få tips och vägledning. I allmänhet är det bättre att värma upp mat med lägre effekt, om maten är känslig eller i större kvantitet om den värms väldigt snabbt (exempelvis smulpaj).
Rör om noggrant eller vänd maten under uppvärmningen för bästa resultat. Rör om på nytt före servering när det är möjligt.
Var speciellt försiktig när drycker eller barnmat värms upp. För att förhindra att vätskor kokar över bör du röra om före, under och efter uppvärmningen. Låt dem stå i mikrovågsugnen under väntetiden. Vi rekommenderar att du sätter en plastsked eller glassticka i vätskan. Undvik att överhetta maten. Det är lämpligt att låta tillagningen ske under något kortare tid än vad som anges och sedan kontrollera om den behöver förlängas.

Uppvärmnings- och väntetider

När du värmer upp mat första gången är det bra att notera hur lång tid det tar - som framtida referens.
Se alltid till att uppvärmd mat är jämnvarm.
Låt maten stå under en kort tid efter uppvärmningen - så att temperaturen blir jämnt fördelad.
Den rekommenderade väntetiden efter uppvärmning är 2-4 minuter om inget annat rekommenderas i tabellen.
Var speciellt försiktig när drycker eller barnmat värms upp. Se även kapitlet med säkerhetsföreskrifter.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 25 2014-09-19 12:29:09

UPPVÄRMNING AV VÄTSKA

Låt alltid maten stå i minst 20 sekunder efter det att ugnen stängts av så att temperaturen utjämnas. Rör om under tillagningen om det behövs och rör ALLTID om efter uppvärmning. För att förhindra fördröjd kokning och eventuella skållskador bör du använda en plastsked eller glasstav och röra om i drycker före, under och efter uppvärmning.

VÄRMA BARNMAT

BARNMAT: Töm den i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen!
Låt den stå i 2-3 minuter före servering. Rör om på nytt och kontrollera temperaturen.
Rekommenderad serveringstemperatur: mellan 30 och 40°C.

BABYMJÖLK: Häll i mjölken i en steriliserad glasflaska. Värm utan att täcka över muggen. Värm aldrig nappflaskan med nappen på, flaskan kan explodera om den överhettas. Skaka om ordentligt före väntetiden och en gång till vid serveringen! Kontrollera alltid temperaturen på barnmat eller mjölk innan den ges till barnet. Rekommenderad serveringstemperatur: ca. 37 °C

Obs! I synnerhet barnmaten behöver kontrolleras noggrant före servering för att förhindra brännskador.
Använd de effektnivåer och uppvärmningstider som anges i följande tabell som guide.

Uppvärmning av barnmat och mjölk.

Använd de effektnivåer och uppvärmningstider i tabellen som anges i följande tabell som guide.

Mat	Portion	Effekt	Tid	Väntetid (min.)	Instruktioner
Barnmat (grönsaker + kött)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Töm den i en djup tallrik i keramik. Täck över under tillagningen. Rör om efter tillagning. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.
Barngröt (gryn + mjölk + frukt)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Töm den i en djup tallrik i keramik. Täck över under tillagningen. Rör om efter tillagning. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.
Babymjölk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 sek till 1 min.	2-3	Skaka eller rör om noggrant och häll i en steriliserad glasflaska. Placera i mitten av den roterande plattan. Täck ej över under tillagningen. Skaka om noggrant och låt stå i minst 3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 26 2014-09-19 12:29:09

Uppvärmning av vätskor och mat

Använd de effektnivåer och uppvärmningstider i tabellen som anges i följande tabell som guide.

Mat	Portion	Effekt	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Drycker (kaffe, te och vatten)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 mugg)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Häll i koppar och värm utan att täcka över: Placera en kopp/mugg på mitten av den roterande plattan. Behåll i mikrovågsugnen för värmeutjämning och rör om ordentligt.
Soppa (kyld)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Häll i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.
Stuvning (kyld)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Häll stuvningen i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och efter väntetiden.
Pasta med pastasås (kyld)	350 g	600 W	4½-5½	3	Häll i pastan (exempelvis spagetti eller äggnudlar) i en djup tallrik i keramik. Täck med mikrovågssäker film. Rör om före servering.
Fylld pasta med pastasås (kyld)	350 g	600 W	5-6	3	Häll i den fyllda pastan (exempelvis ravioli eller tortellini) i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och efter väntetiden.
Tallriksmål (kylt)	350 g	600 W	5½-6½	3	Placera en måltid med 2-3 kylda komponenter på ett keramikfat. Täck med mikrovågssäker film.

MANUELL UPPTINING

Mikrovågor är ett utmärkt sätt att tina upp fryst mat med. De tinar snabbt upp maten. Detta kan vara en stor fördel om det kommer objudna gäster.
Frusen kyckling måste tinas ordentligt före tillagning. Plocka bort eventuella metallclips och material som kan vara olämpligt att använda i mikron.
Ställ den frusna maten på en tallrik utan att täcka över den. Vrid den halvvägs och låt eventuell vätska rinna av. Avlägsna inkråm så snabbt som möjligt.
Kontrollera maten då och då för att säkerställa att den inte känns varm.
Om mindre eller tunnare delar av den frusna kycklingen börjar bli varma kan de täckas med aluminiumfolie under uppvärmningen.
Om kycklingen börjar bli varm på ytan ska du sluta tina den och låta den vila 20 minuter innan du fortsätter.
Låt fisk, kött och kyckling stå för att tina helt. Väntetiden för total upptining varierar beroende på vilken mängd du tinar. Se tabellen nedan.

Tips: Mat som ligger plant är enklare att tina upp än tjocka lager och små mängder är bättre än större. Kom ihåg det här vid frysning och upptining av mat.

Använd följande tabell som guide för upptining av frusen mat med en temperatur på ca. -18 till -20 °C.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 27 2014-09-19 12:29:09

All fryst mat bör tinas på avsedd effektnivå (180 W).

Mat	Portion	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Kött				
Hackat kött	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Placera maten på en plan keramiktallrik. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Fläskkött	250 g	7½-8½		
Kyckling				
Kycklingdelar	500 g (2 st)	14½-15½	15-40	Lägg först kycklingdelarna med skinnet nedåt eller hela kycklingen med bröstsidan nedåt på en tallrik i keramik. Täck de tunnare delarna, som vingar och bakdel med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Hel kyckling	900 g	28-30		
Fisk				
Fiskfiléer	200 g (2 st) 400 g (4 st)	6-7 12-13	5-15	Placera fisk i mitten av en plan keramisk tallrik. Se till att de tunnare delarna ligger under de tjockare. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Frukt				
Bär	250 g	6-7	5-10	Fördela frukten på en platt och rund glastallrik (med stor diameter).
Bröd				
Frallor (cirka 50 g var)	2 st 4 st	½-1 2-2½	5-20	Placera bröden i en cirkel eller horisontalt på hushållspapper på mitten av den roterande plattan. Vänd efter halva tiden!
Rostat bröd/ Sandwich	250 g	4½-5		
Tyskt bröd (vete+rågmjöl)	500 g	8-10		

GRILL

Grillens värmeelement sitter under taket på ugnens insida. Det fungerar då luckan är stängd och den roterande plattan är i drift. Den roterande plattan bryner maten jämnare. Genom att värma upp grillen i 3-4 minuter bryns maten snabbare.

Kokkärl för grillning:

Skall vara ugnssäker och får innehålla metall. Använd inte kokkärl i plast då dessa kan smälta.

Mat som är lämplig för grillning:

Kotletter, korvar, stekar, hamburgare, bacon och skinka, tunna fiskportioner, smörgåsar och alla sorters toast med pålägg.

Viktigt:

Kom ihåg att maten måste placeras på det övre gallret, om inte annat rekommenderas.

MIKROVÅG + GRILL

Det här tillagningsprogrammet kombinerar strålningsvärmen från grillen med snabbheten i mikrovågstillagning. Det fungerar endast då luckan är stängd och den roterande plattan är i drift. Tack vare den roterande plattan bryns maten jämnt.

Matlagningskärl för tillagning med mikrovågor och grill:

Använd kokkärl som kan penetreras av mikrovågorna. Kokkärlen skall vara eldfasta. Använd inte metallkärl i kombinationsläge. Använd inte kokkärl i plast då dessa kan smälta.

Mat som lämpar sig för tillagning med mikrovågor och grill:

Mat som lämpar sig för tillagning i kombinationsläge är all sorts tillagad mat som kräver uppvärmning och bryning (t.ex. kall pasta), samt mat som kräver kort tillagningstid för att bryna matens ovansida. Det här läget kan också användas för tjocka portioner som blir godare med en brynt och krispig yta (t.ex. kycklingbitar som vänds efter halva tillagningstiden). Se grilltabellen för mer information.

Viktigt:

Maten måste placeras på det övre gallret, om inte annat rekommenderas. I annat fall skall den placeras direkt på den roterande plattan. Se instruktionerna i följande tabell.
Maten måste vändas för att den skall brynas på båda sidor.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 28 2014-09-19 12:29:09

Grillguide för frusen mat

Använd de effektnivåer och grilltider i som anges i följande tabell som guide.

Färsk mat	Portion	Effekt	1:sta sidotid (min.)	2:a sidotid (min.)	Instruktioner
Frallor (var och en cirka 50 g)	2 st 4 st	MW-Grill-Cykel	MW+Grill 3-4 4-5	Endast grill 1-2 1-2	Placera bröden i en cirkel på gallret. Grilla den andra sidan på brödet så det får önskad frasighet. Låt stå i 2-5 minuter.
Baguetter + topping (t.ex. tomater, ost, skinka, svamp etc.)	250-300 g (2 st)	MW-Grill-Cykel	12-15	-	Placera 2 frysta baguetterna intill varandra på gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter grillning.
Gratäng (grönsaker eller potatis)	400 g	MW-Grill-Cykel	18-23	-	Placera den frysta gratängen i en låg och rund ugnsfast glasform. Placera formen på gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning.
Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	MW-Grill-Cykel	MW+Grill 25-28	Endast grill 2-3	Placera den frysta pastan i en låg och fyrkantig ugnsfast glasform. Placera fatet direkt på den roterande plattan. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning.
Chicken Nuggets	250 g	MW-Grill-Cykel	8-10	5-6	Placera chicken nuggets på gallret. Vänd på dem efter halva tiden.
Pommes frites	250 g	Endast grill	10-15	8-12	Lägg pommes frites på bakplåtspapper på gallret.

Grillguide för färsk mat

Värm upp grillen med grillfunktionen i 3-4 minuter.
Använd de effektnivåer och grilltider i som anges i följande tabell som guide.

Färsk mat	Portion	Effekt	1:sta sidotid (min.)	2:a sidotid (min.)	Instruktioner
Rostat bröd	4 st (25 g var)	Endast grill	4-5	4½-5½	Placera brödskivorna sida vid sida på gallret.
Frallor (färdiggräddade)	2-4 styck	Endast grill	2-3	2-3	Placera frallorna med undersidan upp i en cirkel direkt på den roterande plattan.
Grillade tomater	200 g (2 st)	Endast grill	12-15	-	Skär tomaterna i fjärdedelar. Placera ost på toppen. Placera i en cirkel i en låg ugnsfast glasform. Placera formen på gallret.
Rostat bröd med topping	2 st (300 g)	1:a steget: MW-Grill-Cykel 2:a steget: Endast grill	3½-4½ 3-4	-	Rosta först brödskivorna. Placera rostat bröd med topping (skinka, skivade tomater eller ananas) sida vid sida på gallret. Låt stå i 2-3 minuter.
Bakad potatis	300 g (2 potatisar)	MW-Grill-Cykel	16-18	-	Skär potatisarna i halvor. Placera dem i en cirkel på gallret med den skurna sidan mot grillen.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 29 2014-09-19 12:29:09

Färsk mat	Portion	Effekt	1:sta sidotid (min.)	2:a sidotid (min.)	Instruktioner
Kycklingdelar	450-500 g (2 st)	MW-Grill-Cykel	12-15	10-12	Pensla kycklingdelarna med olja och kryddor. Placera dem i en cirkel med benen i mitten. Placera en kycklingbit i mitten på gallret. Låt stå i 2-3 minuter.
Lammkotletter/ biffstek (medium)	400 g (4 st)	Endast grill	12-15	9-12	Pensla lammkotletterna med olja och kryddor. Lägg dem i en cirkel på gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter grillning.
Fläskkött	250 g (2 st)	MW-Grill-Cykel	MW+Grill 7-8	Endast grill 10-15	Pensla fläskköttet med olja och kryddor. Lägg dem i en cirkel på gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter grillning.
Ugnsbakade äpplen	2 äpplen (300g)	MW-Grill-Cykel	9-12	-	Kärna ur äpplena och fyll dem med russin och sylt. Placera skivad mandel på toppen. Placera äpplena på en platt värmetålig glasskiva. Placera fatet direkt på den roterande plattan.

TIPS OCH TRICK

SMÄLTA SMÖR
Häll i 50 g smör i ett smalt glas. Täck med ett plastlock.
Värm i 30-40 sekunder på 800 W, tills smöret har smält.

SMÄLTA CHOKLAD
Häll i 100 g choklad i ett smalt glas.
Värm i 3-5 minuter på 450 W tills chokladen har smält. Rör om en eller två gånger under tiden. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

SMÄLTA KRISTALLISERAD HONUNG
Häll i 20 g kristalliserad honung i ett smalt glas.
Värm i 20-30 sekunder på 300 W, tills honungen har smält.

SMÄLTA GELATIN
Lägg i torra gelatinark (10 g) i 5 minuter i kallt vatten.
Häll i gelatinet i en smal glasskål.
Värm i en minut på 300 W. Rör om efter att det har smält.

TILLAGNING AV GLASYR (FÖR KAKOR OCH TÅRTOR)
Blanda snabbglasyr (omkring 14 g) med 40 g socker och 250 ml kallt vatten. Värm utan att täcka i en glasskål i 3½ till 4½ minuter på 800 W, tills glasyren är genomskinlig. Rör om två gånger vid tillagningen.

TILLAGNING AV SYLT
Häll i 600 g frukt (exempelvis blandade bär) i en ugnssäker glasskål av lämplig storlek. Tillsätt 300 g socker och rör om ordentligt.
Täck över och tillaga i 10-12 minuter på 800 W.
Rör om flera gånger under tillagningen. Töm direkt i små syltglas med skruvlock. Låt dem stå på locket i 5 minuter.

TILLAGNING AV PUDDING
Blanda puddingpulver med socker och mjölk (500 ml) enligt tillverkarens anvisningar och rör om ordentligt. Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock. Täck över och tillaga i 6½ till 7½ minuter på 800 W.
Rör om flera gånger under tillagningen.

BRÄNNA MANDLAR
Sprid ut 30 g mandlar jämnt fördelat på en medelstor tallrik i keramik.
Rör om flera gånger under processen på 3½ till 4½ minuter med 600 W.
Låt den stå i ugnen i 2-3 minuter. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 30 2014-09-19 12:29:09

FELSÖKNING OCH FELKOD

FELSÖKNING

Om några av problemen nedan uppstår ska du utföra de föreslagna åtgärderna.

Detta är normalt.

- Kondensation inuti ugnen.
- Luftflöde runt luckan och ytterhöljet.
- Ljus reflekteras runt luckan och ytterhöljet.
- Ånga strömmar ut från luckan eller ventilationsöppningarna.

Ugnen startar inte när du trycker på knappen START/+30s.

- Är luckan helt stängd?

Maten har inte tillagats alls.

- Har du ställt in timern rätt och/eller tryckt på knappen **START/+30s**?
- Är luckan stängd?
- Har elkretsen överbelastats och gjort att en säkring smält eller en brytare utlösts?

Maten har tillagats för mycket eller för lite.

- Ställdes lämplig tillagningstid in för mattypen?
- Valdes lämplig effektnivå?

Lampan fungerar inte.

- Av säkerhetsskäl ska du inte byta ut lampan själv. Kontakta närmaste auktoriserade Samsung-kundcenter så skickar de ut en kvalificerad tekniker som kan byta ut lampan.

Ugnen orsakar störningar på radio- och tv-apparater.

- Vissa störningar kan observeras på tv- och radioapparater när ugnen används. Detta är normalt. Försök lösa problemet genom att placera ugnen så långt bort från tv-, radioapparater och antenner som möjligt.
- Om ugnens mikroprocessor detekterar störningar kan displayen nollställas. Åtgärda problemet genom att dra ut kontakten och sedan ansluta den igen. Nollställ tiden.

Gnistor och knaster uppstår i ugnen (ljusbågsbildning).

- Använde du ett kärl med metalldekor?
- Har du glömt en gaffel eller annat metallföremål i ugnen?
- Är eventuell aluminiumfolie för nära innerväggarna?

Rök och dålig lukt vid initial användning.

- Det uppstår då nya komponenter värms upp och är temporärt. Röken och den dåliga lukten försvinner helt efter 10 minuters användning.
  För att få bort den dåliga lukten snabbare kan du stoppa citron eller citronjuice i mikrovågsugnen och sedan köra den.

Om riktlinjerna ovan inte hjälper dig att lösa problemet bör du kontakta SAMSUNGS lokala tekniska servicecenter.
Ha då följande information redo:

- Modell- och serienummer, finns vanligtvis tryckta på ugnens baksida.
- Dina garantiuppgifter
- En tydlig beskrivning av problemet

Kontakta sedan din lokala återförsäljare eller SAMSUNGS eftermarknadsservice.

FELKOD

Meddelandet ”SE” visas.

- Rengör knappen och kontrollera att det inte förekommer vatten runt knappen. Stäng av mikrovågsugnen och försök ställa in igen. Om det inträffar igen ska du kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.

Meddelandet ”E-12” visas.

- Meddelandet ”E-12” är Gassensorkortslutning. Detta fel inträffar på grund av hög luftfuktighet i ugnsutrymmet när du använder mikrovågsugnen igen kort efter föregående användning av mikrovågsugnen för en del tillagad mat. Eftersom det finns en chans att Gassensorn inte fungerar ska du slå av mikrovågsugnen och försöka ställa in igen. Om det här felet inträffar igen ska du kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.

Meddelandet ”E-24” visas.

- Innan mikrovågsugnen kan överhettas visas ”E-24”-meddelandet på displayen. Om meddelandet ”E-24” visas skall du trycka på knappen Stopp/Eko för att använda startläget. När ugnen svalnar ska du försöka använda ugnen. Om ”E-24”-meddelandet visas igen ska du kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.

För koder som inte listas ovan, eller om den föreslagna lösningen inte löser problemet, ska du kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 31 2014-09-19 12:29:09

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

SAMSUNG strävar alltid efter att förbättra sina produkter. Både specifikationerna och bruksanvisningen kan ändras utan föregående meddelande.

Modell	GE87MC
Strömförsörjning	230 V ~ 50 Hz
Strömförbrukning Mikrovågsugn Grill Kombinationsläge	 1200 W 1100 W 1400 W
Uteffekt	100 W / 800 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Kylmetod	Kylfläktsmotor
Mått (B x H x D) Utsida Ugnsutrymme	 489 x 275 x 355 mm 330 x 211 x 324 mm
Volym	23 liter
Vikt Netto	 Ca. 13 kg

SAMSUNG

FRAGOR ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESOK OSS ONLINE PA ADRESSEN
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04114D-04

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_SE.indd 32 2014-09-19 12:29:09

GE87MC

Mikrobølgeovn

Brukerveiledning og guide til matlaging

tenk deg mulighetene

Gratulerer med ditt nye Samsung-produkt.

Vær oppmerksom på at Samsung-garantien IKKE dekker servicetelefoner for å forklare drift av produktet, riktig eller feil installering eller utføring av normal rengjøring eller vedlikehold.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Denne håndboken er laget av 100 % resirkulert papir.

SAMSUNG

NORSK

INNHOLD

Sikkerhetsinformasjon 2
Guide for hurtigoppslag 11
Ovn 12
Betjeningspanel 13
Tilbehør 13
Stille inn klokken 14
Slik virker en mikrobølgeovn 14
Kontrollere at ovnen fungerer riktig 15
Tilberedning/Oppvarming 15
Effektnivåer 16
Justere tilberedningstiden 16
Stanse tilberedningen 16
Stille inn strømsparingsmodus 16
Bruke funksjonen for automatisk oppvarming 17
Innstillinger for automatisk oppvarming 17
Bruke funksjonen for automatisk tilbereding 18
Innstillinger for automatisk tilberedning 18
Bruke funksjonen for automatisk tining 19
Innstillinger for automatisk tining 19
Velge tilbehør 20
Grilling 20
Kombinere mikrobølger og grill 20
Bruke minnefunksjonen 21
Slå av pipesignalet 22
Sikkerhetslåse mikrobølgeovnen 22
Veiledning for kokekar 22
Tilberedningsveiledning 23
Feilsøking og feilkode 31
Feilsøking og problemløsning 31
Feilkode 31
Tekniske spesifikasjoner 32

SIKKERHETSINFORMASJON

BRUKE DENNE VEILEDNINGEN

Du har nettopp kjøpt en SAMSUNG-mikrobølgeovn. I brukerveiledningen finner du mye nyttig informasjon om matlaging med mikrobølgeovnen:

- Sikkerhetsforholdsregler
- Passende tilbehør og kokekar
- Nyttige matlagingstips
- Matlagingstips

FORKLARING AV SYMBOLER OG IKONER

ADVARSEL — Farer eller usikker bruk som kan føre til **alvorlige personskader eller dødsfall**.

FORSIKTIG — Farer eller usikker bruk som kan føre til **mindre personskader eller skader på gjenstander**.

- Advarsel: Brannfare
- Advarsel: Varm overflate
- Advarsel: Strøm
- Advarsel: Eksplosivt materiale
- IKKE prøv dette.
- Må IKKE røres.
- Må IKKE demonteres.
- Følg instruksjonene nøye.
- Trekk ut støpselet fra kontakten.
- Sørg for at maskinen er jordet, slik at du unngår støt.
- Ta kontakt med servicesenteret for hjelp.
- Merknad
- Viktig

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 2 2014-09-19 12:27:35

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE OG TA VARE PÅ FOR FREMTIDIG REFERANSE.

Kontroller at disse sikkerhetsforholdsreglene følges til enhver tid.

Kontroller at følgende instruksjoner etterfølges før du begynner å bruke ovnen.

⚠ ADVARSEL (Kun mikrobølgefunksjon)	
	ADVARSEL: Hvis døren eller dørlåsene er ødelagt, må ovnen ikke brukes før den har blitt reparert av en kyndig person.
	ADVARSEL: Det er farlig for andre enn kyndige personer å utføre service eller reparasjoner der det er nødvendig å fjerne et deksel som beskytter mot mikrobølgeenergi.
	Dette apparatet er kun beregnet for bruk i husholdninger.
	ADVARSEL: Barn må kun få lov til å bruke ovnen alene etter at de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at barnet bruker ovnen på en sikker måte og forstår faren ved feil bruk.
	ADVARSEL: Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren, skal ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år gamle og blir holdt tilsyn med.
	Bruk bare redskaper som egner seg for bruk i mikrobølgeovner.
	Når matvarer varmes opp i plast- eller papirbeholdere, må du holde øye med ovnen på grunn av fare for antenning.
	Mikrobølgeovnen er beregnet på å varme opp mat og drikke. Tørking av mat eller klær samt oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til personskade, antenning eller brann.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 3 2014-09-19 12:27:36

Hvis det kommer ut røyk, må du slå av apparatet eller trekke ut kontakten og holde døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
ADVARSEL: Oppvarming av drikke i mikrobølgeovn kan føre til forsinket overkoking. Du må derfor være forsiktig når du håndterer beholderen.
ADVARSEL: Innholdet i tåteflasker og glass med babymat skal røres eller ristes, og temperaturen må kontrolleres før maten spises for å unngå forbrenninger.
Egg med skall på og hele hardkokte egg må ikke varmes i mikrobølgeovn. De kan eksplodere, også etter at oppvarmingen i mikrobølgeovn er avsluttet.
Ovnen må rengjøres regelmessig, og eventuelle matrester må fjernes.
Hvis ikke ovnen holdes ren, kan overflatene forfalle. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner.
Apparatet er ikke ment å skulle installeres i kjøretøyer, campingvogner, bobiler og lignende.

Dette apparatet er ikke beregnet for å brukes av personer (inkludert barn) som er svekket fysisk, sansemessig eller mentalt, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
Hvis ledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller en annen kvalifisert person for å unngå farer.
ADVARSEL: Mat og drikke må ikke varmes opp i lukkede beholdere. Disse kan eksplodere.
Apparatet skal ikke rengjøres med vann under trykk.
Ovnen skal plasseres i riktig retning og høyde for å garantere enkel tilgang til ovnsrommet og ovnsbrytere.
Når du skal bruke ovnen for første gang, bør den først brukes med vann i 10 minutter.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 4 2014-09-19 12:27:36

★	Hvis ovnen lager en merkelig lyd, det lukter brent eller kommer røyk, må du koble fra strømkontakten øyeblikkelig og kontakte nærmeste servicesenter.
★	Mikrobølgeovnen må plasseres i nærheten av en stikkontakt.
⃠	Mikrobølgeovnen er bare ment å skulle brukes på kjøkkenbenken, og den må ikke plasseres inni et skap.

⚠ ADVARSEL (Kun mikrobølgefunksjon) – Tilleggsutstyr	
☛	**ADVARSEL:** På grunn av de høye temperaturene som genereres når ovnen brukes i kombinasjonsmodus, må barn som bruker ovnen, overvåkes av voksne.
★	Apparatet blir varmt under bruk. Unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen.
⃠	**ADVARSEL:** Deler som man kan komme borti, kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
⃠	Det skal ikke brukes en damprenser.

⃠	**ADVARSEL:** Kontroller at apparatet er slått av før du skifter lyspæren, for å unngå muligheten for elektrisk støt.
★	**ADVARSEL:** Dette apparatet og deler man kan komme borti, blir varme under bruk. Unngå å berøre varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
⃠	Temperaturen til tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk.
⃠	Døren eller den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i bruk.
☛	Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
★	Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn uten oppsyn.

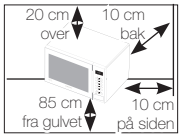
GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 5 2014-09-19 12:27:36

⊘	Ikke bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuses.
⊘	Apparater er ikke ment å skulle betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Dette produktet tilhører ISM-utstyr i gruppe 2 klasse B. Definisjonen for gruppe 2 som inneholder alt ISM-utstyr der radiofrekvensenergi genereres med hensikt og/eller brukes i form av elektromagnetisk stråling for behandling av materialer, og EDM- og elektrosveiseutstyr.
Klasse B-utstyr er utstyr som passer til bruk i husholdninger og i virksomheter som er direkte koblet til et lavstrømsnettverk som forsyner hus som brukes som boligbygninger.

INSTALLERE MIKROBØLGEOVNEN

Plasser ovnen på en flat overflate 85 cm over gulvet. Overflaten må være sterk nok til å bære vekten av ovnen trygt.



1. Når du installerer ovnen, må du kontrollere at den får tilstrekkelig ventilasjon. Det må minst være 10 cm fritt rom bak og på sidene av ovnen, og minst 20 cm fritt rom over ovnen.

2. Fjern alt emballasjemateriale inne i ovnen.

3. Installer den roterende ringen og fatet. Kontroller at det roterende fatet roterer fritt. (Bare modell med roterende fat)

4. Denne mikrobølgeovnen må plasseres i nærheten av en stikkontakt.

Hvis ledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller en annen kvalifisert person for å unngå farer. For din egen sikkerhet skal du sette kabelen inn i en jordet AC-stikkontakt.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 6 2014-09-19 12:27:36

- Ikke installer mikrobølgeovnen i varme eller fuktige omgivelser, for eksempel ved siden av en vanlig ovn eller radiator. Spesifikasjonene for strømforsyningen til ovnen må respekteres, og eventuelle skjøteledninger som brukes, må ha samme standard som strømledningen som følger med ovnen. Tørk av innsiden av ovnen og dørlåsene med en fuktig klut før du bruker mikrobølgeovnen for første gang.

RENGJØRE MIKROBØLGEOVNEN

Følgende deler av mikrobølgeovnen bør rengjøres regelmessig for å forhindre at det samler seg fett og matpartikler:

- Overflatene på inn- og utsiden
- Dør og dørlister
- Roterende tallerken og ringer (Kun modeller med roterende tallerken)

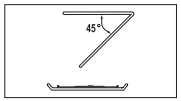
- Pass **ALLTID** på at dørlistene er rene og at døren kan lukkes ordentlig.
- Hvis ikke ovnen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner.

1. Rengjør de ytre overflatene med en myk klut og varmt såpevann. Skyll og tørk.
2. Fjern søl og flekker på de innvendige overflatene til ovnen med en såpeklut. Skyll og tørk.
3. For å løsne størknede matpartikler og fjerne lukt plasserer du en kopp med utvannet sitronsaft i ovnen og varmer det i ti minutter ved maksimal effekt.
4. Vask den roterende tallerkenen ved behov. Den kan vaskes i oppvaskmaskin.

- **IKKE** søl vann i ventilene. Bruk **ALDRI** slipemidler eller kjemiske løsninger. Vær spesielt påpasselig når du rengjør dørlistene for å sikre at ingen partikler:
  - Samler seg
  - Forhindrer at døren lukker seg ordentlig
- **Rengjør** ovnsrommet i mikrobølgeovnen rett etter hver bruk med en mild vaskemiddeloppløsning, men la mikrobølgeovnen kjøles ned før rengjøring for å unngå skader.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 7 2014-09-19 12:27:36

Ved rengjøring inni den øvre delen av ovnsrommet vil det være praktisk å snu varmeelementet nedover 45° og rengjøre det.
(Kun modeller med dreievarmer)



OPPBEVARE OG REPARERE MIKROBØLGEOVNEN

Det bør tas noen enkle forholdsregler ved oppbevaring eller reparasjon av mikrobølgeovnen.
Ovnen må ikke brukes hvis døren eller dørlåsene er skadet:

- Ødelagte hengsler
- Skadede tetninger
- Misformet eller bøyd ovnsdeksel

Reparasjoner bør bare utføres av kvalifiserte serviceteknikere for mikrobølgeovner

- Du må **ALDRI** ta av det ytre dekselet på ovnen. Hvis det er feil på ovnen og den behøver reparasjon, eller hvis du er i tvil om noe er galt:
  - Trekk ut kontakten
  - Kontakt nærmeste kundesenter

- Sett ovnen på et tørt, støvfritt sted hvis du vil sette den bort for en periode.
  Årsak: Støv og damp kan ha negativ effekt på delene i ovnen.
- Denne mikrobølgeovnen er ikke beregnet for kommersiell bruk.
- Av sikkerhetsgrunner skal du ikke skifte lyspæren selv.
  Ta kontakt med nærmeste autoriserte Samsung-kundesenter for å avtale at en kvalifisert tekniker skal skifte pæren.

⚠ ADVARSEL					
	Kun kvalifisert personell kan endre eller reparere apparatet.	✓	✓	✓	✓
	Ikke varm opp væske og annen mat i forseglede beholdere for mikrobølgefunksjonen.	✓	✓	✓	✓
	Unngå bruk av spyleslange med høyt trykk eller dampstrålespylere, av hensyn til din egen sikkerhet.	✓	✓	✓	✓
	Ikke installer dette apparatet i nærheten av en varmekilde eller antennelig materiale. Ikke installer dette apparatet på et fuktig, oljete eller støvete sted, på et sted som er utsatt for direkte sollys og vann, der det kan forekomme gasslekkasjer, eller på ujevn grunn.	✓	✓	✓	✓
	Dette apparatet må være skikkelig jordet i samsvar med lokale og nasjonale retningslinjer.	✓	✓	✓	✓

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 8 2014-09-19 12:27:37

	Fjern jevnlig alle fremmedelementer som støv eller vann fra strømkontakten og kontaktpunktene med en tørr klut.	✓	✓	✓	✓
	Ikke dra for hardt i strømledningen eller bøy den. Ikke plasser tunge gjenstander på strømledningen.	✓	✓	✓	✓
	I tilfelle det oppstår en gasslekkasje (som propangass eller annen gass) må du lufte øyeblikkelig og ikke ta på strømkontakten.	✓	✓	✓	✓
	Ikke berør strømledningen med våte hender.	✓	✓	✓	✓
	Ikke slå av apparatet ved å dra ut strømledningen mens en operasjon pågår.	✓	✓	✓	✓
	Ikke stikk fingre eller fremmedelementer inn i apparatet. Hvis fremmedelementer som vann har kommet inn i apparatet, må du koble ut strømkontakten og kontakte ditt nærmeste servicesenter.	✓	✓	✓	✓
	Ikke bruk for mye makt eller press på apparatet.	✓	✓	✓	✓
	Ikke plasser ovnen over en skjør gjenstand som f.eks. en vask eller en glassgjenstand.	✓	✓		
	Ikke bruk benzen, tynner, alkohol, damprenser eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.	✓	✓	✓	✓
	Kontroller at strømspenning, frekvens og strøm samsvarer med det som er nevnt i produktspesifikasjonene.	✓	✓		✓
	Sett strømkontakten ordentlig inn i støpselet på veggen. Ikke bruk en adapter med flere kontakter, en skjøteledning eller en elektrisk omformer.	✓	✓	✓	
	Ikke heng strømledningen over en metallgjenstand. Legg strømledningen mellom gjenstandene eller bak ovnen.	✓	✓	✓	
	Ikke bruk en skadet strømkontakt, et skadet støpsel eller et løst veggstøpsel. Hvis strømkontakten eller strømledningen er skadet, kontakter du ditt nærmeste servicesenter.	✓	✓	✓	✓
	Ikke hell eller spray vann direkte på ovnen.	✓	✓		
	Ikke plasser gjenstander på ovnen, hverken inne i ovnen eller på døren.	✓	✓	✓	
	Ikke spray flyktige materialer som insektsmidler på overflaten til ovnen.	✓	✓		
	Ikke lagre brennbare materialer i ovnen. Utvis forsiktighet når du varmer retter eller drikker som inneholder alkohol. Alkoholdamp kan komme i kontakt med et varmt område i ovnen.	✓		✓	✓
	Hold barn borte fra døren når du åpner eller lukker den, da de kan skumpe borti døren eller sette fast fingrene i døren.	✓	✓	✓	✓
	ADVARSEL: Mikrobølgeoppvarming av drikkevarer kan føre til forsinket, hissig koking. Man bør derfor være forsiktig ved håndtering av beholderen. Unngå denne situasjonen ved å ALLTID la beholderen stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen kan jevnes ut. Rør under oppvarming om nødvendig, og rør ALLTID etter oppvarming. Hvis du brenner deg, følger du disse FØRSTEHJELPSINSTRUKSJONENE: • Senk det forbrente området ned i kaldt vann i minst 10 minutter. • Dekk med en ren, tørr forbinding. • Ikke bruk kremer, oljer eller lotion.	✓	✓	✓	✓
	Ikke legg platen eller stativet i vann rett etter matlaging, da det kan gjøre at platen eller stativet knuses eller skades.				✓

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 9 2014-09-19 12:27:38

	Ikke bruk mikrobølgeovnen til frityrsteking, da oljetemperaturen ikke kan kontrolleres. Dette kan føre til at den varme væsken plutselig koker over.	✓			✓

⚠ FORSIKTIG					
	Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovn. IKKE bruk metallbeholdere, servise med gull- eller sølvdekor, grillspyd, gafler osv. Fjern poseklips med metallstrenger fra papir- eller plastposer. Årsak: Det kan oppstå elektrisk overslag eller gnister som kan skade ovnen.	✓		✓	✓
	Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tørke papir eller klær.	✓		✓	✓
	Bruk kortere tid for små matporsjoner for å unngå å overopphete og brenne maten.	✓		✓	✓
	Ikke senk strømkabelen eller strømkontakten ned i vann, og hold strømledningen borte fra varme.	✓	✓		
	Egg med skall og hele hardkokte egg skal ikke varmes i mikrobølgeovn da de kan eksplodere, til og med etter mikrobølgeoppvarming. Ikke varm opp lufttette eller vakuumforseglede flasker, krukker, beholdere, nøtter med skall på, tomater osv.			✓	✓
	Ikke dekk til ventilasjonshullene med stoff eller papir. De kan ta fyr når varm luft føres ut av ovnen. Ovnen kan også overopphetes og slå seg av automatisk. Den forblir avslått til den er avkjølt.	✓		✓	
	Bruk alltid grytekluter når du tar maten ut av ovnen for å unngå utilsiktet forbrenning.			✓	
	Rør rundt i væske halvveis i eller etter oppvarmingen og la den stå i minst 20 sekunder for å unngå at den koker over.			✓	
	Stå på en armlengdes avstand fra ovnen når du åpner døren slik at du ikke skåldes av varm luft eller damp som kommer ut.			✓	
	Ikke bruk mikrobølgeovnen når den er tom. Av sikkerhetshensyn vil mikrobølgeovnen slå seg av automatisk i 30 minutter. Vi anbefaler at du plasserer et glass vann inne i ovnen for å absorbere mikrobølgeenergi i tilfelle mikrobølgeovnen starter utilsiktet.	✓			✓
	Installer ovnen i samsvar med kravene i denne håndboken. (Se Installere mikrobølgeovnen.)	✓		✓	
	Vær forsiktig når elektriske apparater kobles til kontakter i nærheten av ovnen.	✓	✓	✓	

FORHOLDSREGLER FOR Å UNNGÅ MULIG OVEREKSPONERING FOR MIKROBØLGEENERGI. (BARE MIKROBØLGEFUNKSJON)

Hvis disse sikkerhetsforholdsreglene ikke følges, kan det føre til skadelig eksponering for mikrobølgeenergi.

(a) Du må ikke under noen omstendigheter forsøke å bruke ovnen med døren åpen, gjøre inngrep på sikkerhetssperrene (låsehakene) eller putte noe inn i hullene til sikkerhetssperrene.

(b) IKKE plasser noe mellom ovnsdøren og forsiden, og ikke la rester av mat eller rengjøringsmiddel samle seg på tetningslistene i ovnen. Hold dørene og tetningslistene rene ved å tørke av dem etter bruk, først med en fuktig klut og deretter med en myk, tørr klut.

(c) Hvis ovnen er ødelagt, må den IKKE brukes før den har blitt reparert av en kvalifisert servicetekniker for mikrobølgeovner som har fått opplæring av produsenten. Det er spesielt viktig at ovnsdøren kan lukkes ordentlig, og at det ikke er skade på:

(1) dør (bøyd)

(2) dørhengsler (ødelagte eller løse)

(3) dørlister og tetningsflater

(d) Ovnen må ikke tilpasses eller repareres av andre enn godt kvalifiserte serviceteknikere for mikrobølgeovner, og som har fått opplæring av produsenten.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 10 2014-09-19 12:27:39

Samsung vil ta betalt for å bytte ut et tilbehør eller reparere en kosmetisk feil, dersom skaden på enheten og/eller skaden på eller tap av tilbehøret er forårsaket av kunden. Denne bestemmelsen gjelder følgende:

(a) Bulket, oppskrapt eller ødelagt dør, håndtak, ut-panel eller kontrollpanel.

(b) Ødelagt eller manglende brett, føringshjul, kobling eller ledningsrack.

- Bruk dette apparatet bare til dets tiltenkte formål som beskrevet i denne instruksjonshåndboken. Advarsler og viktige sikkerhetsinstruksjoner i denne håndboken dekker ikke alle mulige tilstander og situasjoner som kan oppstå. Det er ditt ansvar å bruke sunn fornuft og være forsiktig ved installasjon, vedlikehold og bruk av apparatet.
- Siden disse følgende bruksanvisningene dekker forskjellige modeller, kan egenskapene til din mikrobølgeovn variere noe fra de som beskrives i denne håndboken, og ikke alle varselstegn gjelder. Hvis du har spørsmål eller bekymringer, kontakter du ditt nærmeste servicesenter eller finner hjelp og informasjon online på www.samsung.com.
- Denne mikrobølgeovnen skal brukes til å varme mat. Den er kun ment for bruk i hjemmet. Ikke varm opp noen typer tekstiler eller puter fylt med korn, da dette kan føre til forbrenninger og brann. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes uriktig bruk av apparatet.
- Hvis ovnen ikke rengjøres, kan dette føre til at overflatene forfaller. Dette kan ha en negativ innvirkning på apparatets levetid og muligens føre til farlige situasjoner.

KORREKT AVHENDING AV DETTE PRODUKTET (AVFALL FRA ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR)

(Gjelder i land med avfallssortering)

Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.

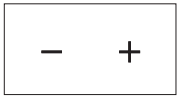
Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

GUIDE FOR HURTIGOPPSLAG

Hvis du ønsker å lage mat.

1. Sett maten i ovnen.
   Velg effekttrinn ved å trykke på ( )-knappen en eller flere ganger.

2. Angi tilberedningstid ved å trykke på (—)- og (+)-knappen etter behov.



3. Trykk på knappen ( ).

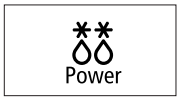
   Resultat: Tilberedningen starter. Ovnen piper fire ganger når tilberedningen er over.

+30s

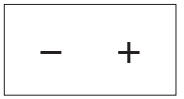
Hvis du ønsker å tine mat automatisk.

1. Plasser den frosne maten i ovnen.
   Velg typen mat du tilbereder ved å trykke på **På/Av**-knappen ( ) en eller flere ganger.

Power



2. Velg matens vekt ved å trykke på (—)- og (+)-knappen.



3. Trykk på knappen ( ) og klokken er stilt.

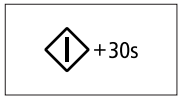
+30s

NORSK

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 11 2014-09-19 12:27:40

Hvis du ønsker å legge til 30 sekunder ekstra.

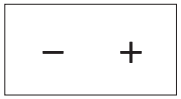
La maten være i ovnen.
Trykk på **+30s** en eller flere ganger for hvert ekstra 30-sekundersintervall du ønsker å legge til.



Hvis du ønsker å grille mat.

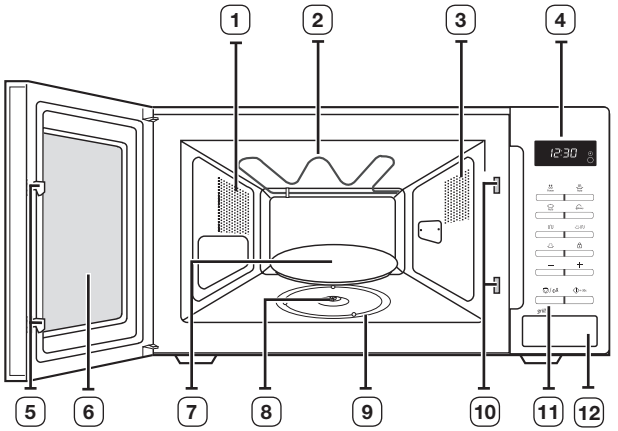
1. Forvarm grillen til ønsket temperatur ved å trykke på **Grill** (), å trykke på (—)- og (+)-knappen etter behov og **Start**-knappen ().

2. Når forvarmingen er fullført åpner du døren og plasserer maten på stativet i ovnen.
Trykk på **Grill**-knappen (). Still inn tilberedingstiden ved å trykke på (—)- og (+)-knappen etter behov.



3. Trykk på **Start**-knappen ().

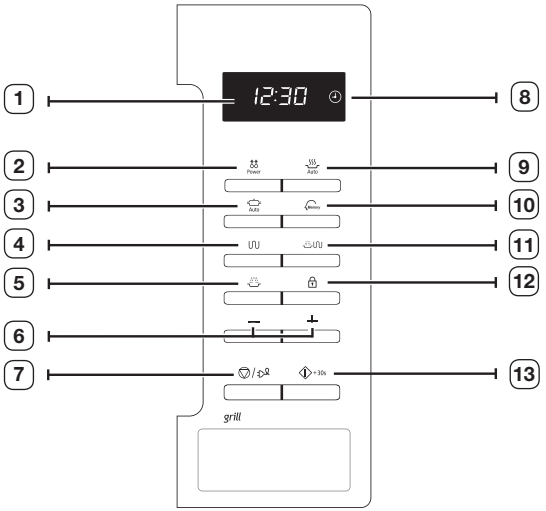
OVN



1. VENTILASJONSHULL
2. GRILL
3. LYS
4. SKJERM
5. LÅSEHAKER
6. DØR
7. ROTERENDE PLATE
8. KOBLING
9. ROTERENDE RING
10. HULL FOR SIKKERHETSSPERRER
11. KONTROLLPANEL
12. TRYKKNAPP FOR Å ÅPNE DØREN

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 12 2014-09-19 12:27:40

BETJENINGSPANEL



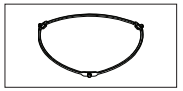
1. SKJERM
2. TININGSAUTOMATIKK
3. AUTOMATISK TILBEREDNING I UTVALG
4. VALG AV GRILLMODUS
5. VALG AV MIKROBØLGE/ EFFEKT
6. OPP (+)/NED-(—)-KNAPP (tilberedingstid, vekt og porsjonsstørrelse)
7. STOPP/ ENERGISPARINGSKNAPP
8. KLOKKEINNSTILLING
9. KNAPP FOR AUTOMATISK OPPVARMING
10. MINNEKNAPP
11. VALG AV KOMBIMODUS
12. VALG FOR BARNESIKRING
13. START-/+30s-KNAPP

TILBEHØR

Avhengig av hvilken modell du har kjøpt, følger det med diverse tilbehør som kan brukes på mange forskjellige måter.

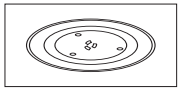
1. **Roterende ring**, skal plasseres midt i ovnen.

   Hensikt: Tallerkenen plasseres på den roterende ringen.



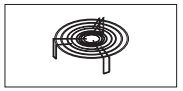
2. **Roterende tallerken**, skal plasseres på den roterende ringen slik at midten passer i koblingen.

   Hensikt: Tallerkenen er stedet der maten blir tilberedt. Den kan enkelt tas ut og rengjøres.



3. **Grillstativet**, som skal plasseres på den roterende tallerkenen.

   Hensikt: Metallstativet kan brukes til grilling kombinasjonstilberedning.



NORSK

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 13 2014-09-19 12:27:40

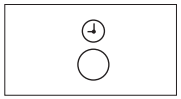
STILLE INN KLOKKEN

Mikrobølgeovnen har en innebygd klokke. Når strømmen er tilkoblet, vises ":0", "88:88" eller "12:00" automatisk på skjermen.
Still inn riktig tid. Klokken kan ha enten 24- eller 12-timers visning. Du må stille klokken:

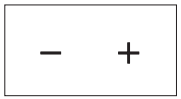
- Første gang du installerer mikrobølgeovnen
- Etter et strømbrudd

Ikke glem å stille klokken når du bytter til og fra sommer- og vintertid.

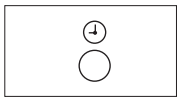
1. **For å vise tiden i...**
   24-timers visning
   12-timers visning
   Trykk på **Klokke**-knappen (🕘) en eller to ganger.



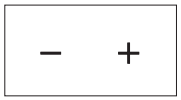
2. Trykk på (—)- og (+)-knappen for å stille inn timer.



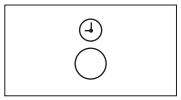
3. Trykk på knappen (🕘).



4. Trykk på (—)- og (+)-knappen for å stille inn minutter.



5. Trykk på knappen (🕘).



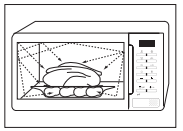
SLIK VIRKER EN MIKROBØLGEOVN

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Energien som frigjøres gjør at mat kokes eller oppvarmes uten å endre verken form eller farge.
Du kan benytte mikrobølgeovnen til:

- Tining
- Øyeblikkelig oppvarming/tilbereding
- Koking

Kokeprinsipp.

1. Mikrobølgene genereres av magnetronen og spres jevnt mens maten roterer på tallerkenen. Slik tilberedes maten jevnt.
2. Mikrobølgene absorberes av maten i en dybde på opptil ca. 2,5 cm. Tilberedingen fortsetter deretter etter som varmen spres i maten.



3. Tilberedingstid varierer med utstyret som brukes og matens egenskaper:
   - Mengde og tetthet
   - Vanninnhold
   - Starttemperatur (nedkjølt eller ikke)

Etter som midten av maten kokes ved varmespredning, fortsetter kokingen også etter at du har tatt maten ut av ovnen. Ventetiden angitt i oppskrifter og i dette heftet må derfor overholdes for å sikre:

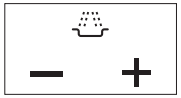
- Jevn tilbereding av maten helt inn til midten
- Samme temperatur gjennom hele maten

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 14 2014-09-19 12:27:41

KONTROLLERE AT OVNEN FUNGERER RIKTIG

Med følgende enkle prosedyre kan du kontrollere at ovnen virker riktig hele tiden. Åpne ovnsdøren ved å trykke på den store knappen nederst på høyre side av kontrollpanelet.
Først setter du et glass vann på tallerkenen. Deretter lukker du døren.

1. Trykk på **Effekttrinn**-knappen og still inn tiden på 4-5 minutter ved å trykke på (—)- og (+)-knappen riktig antall ganger.



2. Trykk på **Start**-knappen (◇).

   Resultat: Ovnen varmer vannet i 4 til 5 minutter. Vannet må ikke koke.

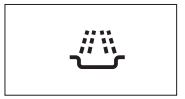
Ovnen må kobles inn i riktig stikkontakt på veggen. Den roterende tallerkenen må være plassert i ovnen. Hvis det brukes et annet strømnivå enn maksimum, trenger vannet lengre tid for å koke.

TILBEREDNING/OPPVARMING

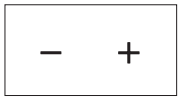
Følgende fremgangsmåte forklarer hvordan du tilbereder eller varmer opp mat.
Kontroller ALLTID innstillingene før du forlater ovnen.
Først plasserer du maten midt på den roterende tallerkenen. Deretter lukker du døren.

1. Trykk på knappen (♨).

   Resultat: Indikasjonene for 800 W (maksimal kokeeffekt) vises: Velg passende effektnivå ved å trykke på (♨)-knappen på nytt til tilsvarende Watt-styrke vises. Se effekttabellen.

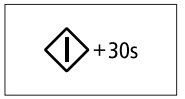


2. Angi tilberedningstid ved å trykke på (—)- og (+)-knappen etter behov.



3. Trykk på knappen (◇).

   Resultat: Ovnslyset blir tent og tallerkenen begynner å rotere.
   1) Tilberedningen starter, og ovnen gir fra seg fire pip når den er ferdig.
   2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
   3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.



Slå aldri på mikrobølgeovnen når den er tom.

Hvis du vil varme en tallerken i kort tid på maksimal effekt (800 W), trykker du ganske enkelt på knappen **+30s** en gang for hvert 30. sekund koketid. Ovnen starter umiddelbart.

NORSK

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 15 2014-09-19 12:27:41

EFFEKTNIVÅER

Du kan velge mellom effektnivåene nedenfor.

Effektnivå	Utsignal	
	Mikrobølgeovn	GRILL
HØYT	800 W	-
MIDDELS HØYT	600 W	-
MIDDELS	450 W	-
MIDDELS LAVT	300 W	-
TINING	180 W	-
LAV/HOLD VARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I (Kombinert)	800 W (33 %)	1100 W (67 %)

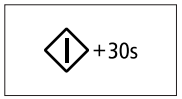
Hvis du velger et høyere effektnivå må tilberedningstiden reduseres.

Hvis du velger et lavere effektnivå må tilberedningstiden økes.

JUSTERE TILBEREDNINGSTIDEN

Du kan øke tilberedningstiden ved å trykke på knappen +30s en gang for hvert 30. sekund som skal legges til.

Trykk på **+30s** en gang for hvert 30. sekund som skal legges til.

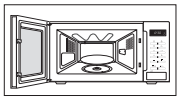


STANSE TILBEREDNINGEN

Du kan når som helst stanse tilberedningen for å kontrollere maten.

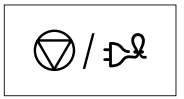
1. Slik stopper du midlertidig;
Åpne døren.

Resultat: Tilberedningen stopper. Når du vil fortsette kokingen, lukker du døren og trykker på (◊) igjen.



2. Slik stopper du helt;
Trykk på (▽)-knappen.

Resultat: Tilberedningen stopper. Hvis du ønsker å annullere innstillingene, trykker du på **Stop** (▽)-knappen igjen.

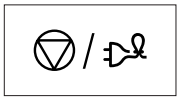


Du kan avbryte alle innstillinger før du begynner tilberedningen ved ganske enkelt å trykke på **Stopp** (▽).

STILLE INN STRØMSPARINGSMODUS

Ovnen har en strømsparingsmodus. Denne funksjonen sparer elektrisitet når ovnen ikke er i bruk.

- Trykk på **Strømsparing** ()-knappen.
- For å fjerne strømsparingsmodus åpner du døren og da viser skjermen gjeldende klokkeslett. Ovnen er klar til bruk.



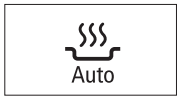
Automatisk energisparingsfunksjon
Hvis du ikke velger en funksjon når apparatet er midt i en innstilling eller bruker den midlertidige stopptilstanden, avbrytes funksjonen og klokken vises etter 25 minutter.
Ovnslampen slås av etter 5 minutter når døren er åpen.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 16 2014-09-19 12:27:42

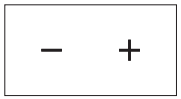
BRUKE FUNKSJONEN FOR AUTOMATISK OPPVARMING

Funksjonen for automatisk oppvarming har fire forhåndsprogrammerte koketider.
Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået.
Du kan justere antall porsjoner ved å trykke på (—)- og (+)-knappen.
Først plasserer du maten midt på det roterende fatet og lukker døren.

1. Velg mattypen du tilbereder ved å trykke på knappen for **Automatisk oppvarming** (Auto) en eller flere ganger.



2. Velg porsjonsstørrelsen ved å trykke på (—)- og (+)-knappen. (Se tabellen på neste side).



3. Trykk på knappen (◇).

Resultat: Tilberedningen starter. Når den er ferdig.

1) Ovnen piper fire ganger.
2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

INNSTILLINGER FOR AUTOMATISK OPPVARMING

Følgende tabell viser 4 programmer for automatisk oppvarming, mengder, hviletid og relevante anbefalinger.

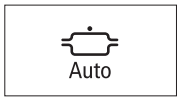
Kode/Mat	Porsjon	Hviletid	Anbefalinger
1. Kaldt ferdigmåltid	300-350 g 400-450 g	3 min.	Plasser maten på en steingodstallerken og dekk med plastfolie for mikrobølgeovn. Dette programmet passer for måltider som består av tre komponenter (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og enten poteter, ris eller pasta).
2. Frossent ferdigmåltid	300-350 g 400-450 g	4 min.	Kontroller om fatet til det frosne måltidet kan brukes i mikrobølgeovn. Perforer innpakningsfolien. Plasser den frosne maten midt i ovnen. Dette programmet passer for frosne måltider som består av tre komponenter (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og enten poteter, ris eller pasta).
3. Kald Suppe/ Saus	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Hell suppen/sausen i en dyp steingodstallerken eller bolle. Dekk til under oppvarming og i hviletiden. Rør forsiktig før og etter hviletiden.
4. Drikke kaffe, melk, te, vann (romtemperatur)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 krus)	1-2 min.	Hell væsken i en steintøykopp og varm opp uten å dekke den til. Sett én kopp/ett krus midt på den roterende tallerkenen. La de stå i mikrobølgeovnen. Rør i drikkene før og etter hviletiden. Vær forsiktig når du tar koppene ut (se sikkerhetsinstruksjonene for væske).

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 17 2014-09-19 12:27:42

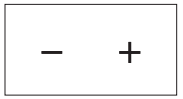
BRUKE FUNKSJONEN FOR AUTOMATISK TILBEREDING

Funksjonen for automatisk tilberedning har tre forhåndsprogrammerte koketider. Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået. Du kan justere antall porsjoner ved å trykke på (—)- og (+)-knappen.
Først plasserer du maten midt på det roterende fatet og lukker døren.

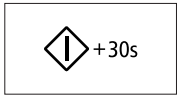
1. Velg mattypen du tilbereder ved å trykke på knappen for **Automatisk tilberedning** (⌓) en eller flere ganger.



2. Velg porsjonsstørrelsen ved å trykke på (—)- og (+)-knappen. (Se tabellen på neste side).



3. Trykk på knappen (⏀).



Resultat: Tilberedningen starter. Når den er ferdig.

1) Ovnen piper fire ganger.
2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

INNSTILLINGER FOR AUTOMATISK TILBEREDNING

Følgende tabell viser de ulike programmene for automatisk tilberedning, mengder, hviletid og relevante anbefalinger.

Kode/Mat	Porsjon	Hviletid	Anbefalinger
1. Frossen pastagrateng	200 g 400 g	2-3 min.	Legg den frosne pastagratengen i et ovnsfast glassfat i passe størrelse. Sett tallerkenen på stativet. Dette programmet egner seg til frossen gratinert pasta som lasagne, cannelloni eller makaroni.
2. Frossen mini-quiche/ Mini-pizza	150 g (4-6 stk.) 250 g (7-9 stk.)	-	Sett de frosne mini-quichene eller mini-pizzaene jent utover stativet.
3. Frossen fiskegrateng	200 g 400 g	2-3 min.	Legg den frosne fiskegratengen i et ovnsfast glassfat i passe størrelse. Sett tallerkenen på stativet. Dette programmet passer til frosne ferdigprodukter som består av fiskefileter toppet med grønnsaker og saus.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 18 2014-09-19 12:27:42

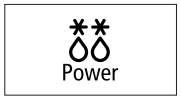
BRUKE FUNKSJONEN FOR AUTOMATISK TINING

Med den automatiske tinefunksjonen kan du tine kjøtt, fjærfe, fisk og brød/kaker. Tinetiden og effektnivået blir stilt inn automatisk.
Du velger bare program og vekt.

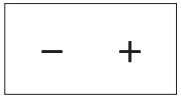
Bruk bare kokekar som er sikre i mikrobølgeovn.

Først plasserer du den frosne maten midt på den roterende tallerkenen og lukker døren.

1. Velg mattypen du tilbereder ved å trykke på knappen for **Automatisk tining** (⁂) én eller flere ganger.
(Se tabellen på neste side).



2. Velg matens vekt ved å trykke på (—)- og (+)-knappen.
Du kan angi maksimalt 1500 g.



3. Trykk på knappen (⏀).

Resultat:

- Tiningen begynner.
- Ovnen piper når den er halvveis i tineprogrammet, for å minne deg om å snu maten.
- Trykk på knappen ⏀ igjen for å avslutte tiningen.

Du kan også tine mat manuelt. Vil du gjøre dette, velger du mikrobølgefunksjon for tilbereding/oppvarming med effektnivå på 180 W. Se kapitlet som heter “Tilbereding/Oppvarming” på side 11 for mer informasjon.

INNSTILLINGER FOR AUTOMATISK TINING

Følgende tabell viser forskjellige programmer for automatisk tining, mengder, hviletid og relevante anbefalinger. Fjern alle typer emballasje før tining. Plasser kjøtt, fjærkre eller fisk på en steingodstallerken.

Kode/Mat	Porsjons-størrelse	Hviletid	Anbefalinger
1. Kjøtt	200-1500 g	20-60 min.	Skjerm kantene med aluminiumsfolie. Vend kjøttet når ovnen piper. Dette programmet passer for oksekjøtt, lam, svin, steik, koteletter, kjøttdeig.
2. Fjærkre	200-1500 g	20-60 min.	Skjerm tuppene av ben og vinger med aluminiumsfolie. Vend fjærfeet når ovnen piper. Dette programmet passer både for hele og oppdelte fugler.
3. Fisk	200-1500 g	20-50 min.	Skjerm halen på hele fisker med aluminiumsfolie. Vend fisken når ovnen piper. Dette programmet passer både for hel fisk og fiskefiléter.
4. Brød/ Kake	125-625 g	5-20 min.	Legg brødet på litt kjøkkenpapir og snu det så snart ovnen piper. Legg kaken på en steingodstallerken og snu den hvis det er mulig, så snart ovnen piper. (Ovnen fortsetter å gå, men stopper når du åpner døren.) Dette programmet passer for alle typer brød, oppskåret eller helt, og for rundstykker og baguetter. Plasser rundstykker i en ring. Dette programmet passer for alle typer gjærbakst, kaker, myke småkaker, ostekake og butterdeig. Det passer ikke for sprø kaker, frukt- og kremkaker eller kaker med sjokoladeglasur.

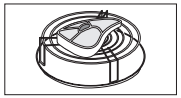
Velg den manuelle tinefunksjonen med en effekt på 180 W hvis du vil tine mat manuelt. Se side 23~24 hvis du vil vite mer om manuell tining og opptiningstider.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 19 2014-09-19 12:27:43

VELGE TILBEHØR

Bruk utstyr som er egnet for mikrobølgeovn, ikke bruk plastbeholdere, tallerkener, papirkrus, håndklær osv.

Hvis du ønsker å velge kombinert tilberedningsmodus (grill og mikrobølger), må du bare bruke utstyr som er sikkert i mikrobølgeovn og i vanlig ovn.

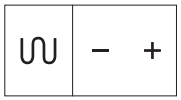


Ønsker du mer informasjon om kokekar og redskaper, kan du se i Veiledning for kokekar på side 18~19.

GRILLING

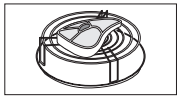
Med grillen kan du varme opp og brune mat raskt, uten bruk av mikrobølger. For dette formålet leveres et grillstativ med mikrobølgeovnen.

1. Forvarm grillen til ønsket temperatur ved å trykke **Grill** (ᔓ)-knappen og stille in forvarmingstiden ved å dreie (—)- og (+)-knappen.



2. Trykk på knappen (◇).

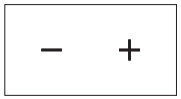
3. Når forvarmingen er fullført åpner du døren og plasserer maten på stativet.
Lukk døren.



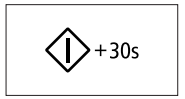
4. Trykk på knappen (ᔓ).

Resultat: Følgende indikatorer vises:

5. Angi grilltiden ved å trykke på (—)- og (+)-knappen.
Maksimal grilltid er 60 minutter.



6. Trykk på knappen (◇).



Resultat: Grillingen starter. Når den er ferdig.

1) Ovnen piper fire ganger.
2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

Det er normalt at varmeelementet slår seg av og på under grilling. Dette systemet er utformet for å forhindre overoppvarming av ovnen.

Bruk grytekluter når du tar i utstyr i ovnen, siden det vil være meget varmt.

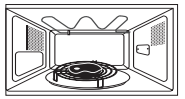
KOMBINERE MIKROBØLGER OG GRILL

Du kan også kombinere tilberedning i mikrobølgeovn med grilling, for at maten skal tilberedes raskt og brunes samtidig.

Bruk **ALLTID** kokekar som er sikre i både mikrobølgeovn og i vanlig ovn. Tallerkener i glass eller leirgods er ideelt, ettersom de lar mikrobølgene trenge jevnt inn i maten.

Bruk **ALLTID** grytekluter når du tar i utstyr i ovnen, siden det vil være meget varmt.

1. Åpne døren.
Plasser maten på stativet og stativet på den roterende tallerkenen.
Lukk døren.



GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 20 2014-09-19 12:27:43

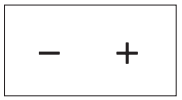
2. Trykk på **Kombi** ( )-knappen.

Resultat: Følgende indikatorer vises:

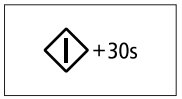
(mikrobølger- og grillmodus)

Du kan ikke stille inn temperaturen på grillen.

3. Angi koketiden ved å trykke på (—)- og (+)-knappen. Maksimal grilltid er 60 minutter.



4. Trykk på knappen (◈).



Resultat: Kombinasjonstilberedning starter. Når den er ferdig.

1) Ovnen piper fire ganger.
2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

BRUKE MINNEFUNKSJONEN

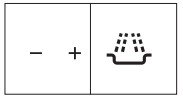
Hvis du ofte tilbereder eller varmer opp retter av samme type, kan du lagre tilberedningstid og effektnivå i ovnens minne, slik at du slipper å stille det inn hver gang.

Du kan lagre to ulike innstillinger.

Lagre innstillingen.

1. **Slik programmerer du...**	**Deretter trykker du på knappen Minne ( )...**
Første innstilling	Én gang (skjermen viser P1)
Andre innstilling	To ganger (skjermen viser P2)

2. Still inn tilberedningsprogrammet på vanlig måte (tilberedningstid og effektnivå, se brukerveiledningen om nødvendig.



3. Trykk på knappen (◈).

Resultat: Innstillingen blir nå lagret i ovnens minne.

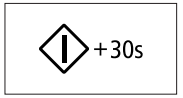
Bruke innstillingene.

Først plasserer du maten midt på det roterende fatet og lukker døren.

1. **Slik velger du...**	**Deretter trykker du på knappen Minne ( )...**
Første innstilling	Én gang (skjermen viser P1)
Andre innstilling	To ganger (skjermen viser P2)

2. Trykk på knappen (◈).

Resultat: Maten tilberedes i henhold til programmet.



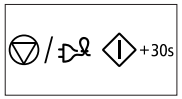
NORSK

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 21 2014-09-19 12:27:43

SLÅ AV PIPESIGNALET

Du kan slå av pipingen når du vil.

1. Trykk på knappene samtidig.

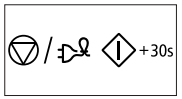


Resultat:

- Følgende indikator vises:

- Ovnen piper ikke hver gang du trykker på en knapp.

2. Hvis du vil slå på pipingen igjen, trykker du på knappene (▽) og (◇) samtidig igjen.



Resultat:

- Følgende indikator vises:

- Pipingen er på igjen når ovnen er i bruk.

SIKKERHETSLÅSE MIKROBØLGEOVNEN

Mikrobølgeovnen er utstyrt med et spesielt barnesikringsprogram, som gjør det mulig å "låse" ovnen slik at barn eller andre som ikke er kjent med den, ikke kan starte den ved et uhell.
Ovnen kan låses når som helst.

1. Trykk på knappen **Barnesikring** (🔒) i ett sekund.

Resultat:

- Ovnen er låst (ingen funksjoner kan velges).
- Skjermen viser "L".

2. For å låse opp ovnen trykker du på knappen **Barnesikring** (🔒) i ett sekund.

Resultat: Ovnen kan brukes som normalt.

VEILEDNING FOR KOKEKAR

Hvis du vil tilberede mat i mikrobølgeovnen, må mikrobølgene kunne penetrere maten, uten å bli reflektert eller absorbert av kokekaret som brukes. Du må derfor være forsiktig når du velger kokekar. Hvis kokekaret er merket som sikkert for mikrobølgeovn, behøver du ikke bekymre deg. Følgende tabell viser ulike typer kokekar og angir om de kan brukes og hvordan de skal brukes i mikrobølgeovn.

Kokekar	Sikkert i mikrobølgeovn	Kommentarer
Aluminiumsfolie	✓ ✗	Kan brukes i små mengder for å beskytte områder mot overkoking. Folien kan bøye seg hvis den ligger for nær ovnsveggen eller hvis det brukes for mye folie.
Crisp-tallerken	✓	Ikke forhåndsoppvarm i mer enn åtte minutter.
Porselen og keramikk	✓	Porselen, keramikk, glasert keramikk og benporselen kan vanligvis brukes, hvis de ikke har metalldekor.
Engangstallerkener i polyesterpapp	✓	Noe frossenmat er pakket på slike fat.
Gatekjøkkenemballasje		
• Polystyrenkopper og -beholdere	✓	Kan brukes til å varme opp mat i. Overoppheting kan føre til at polystyren smelter.
• Papirposer eller aviser	✗	Kan ta fyr.
• Resirkulert papir eller metalldekor	✗	Kan føre til gnister.
Glasstøy		
• Ovn til husholdningsservice	✓	Kan brukes hvis de ikke har metalldekor.
• Fat av tynt glass	✓	Kan brukes til å varme opp mat eller drikke i. Skjørt glass kan knuse eller sprekke hvis det varmes opp raskt.
• Glasskrukker	✓	Må fjerne lokket. Passer bare til oppvarming.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 22 2014-09-19 12:27:44

Kokekar	Sikkert i mikrobølgeovn	Kommentarer
Metall		
• Fat	✗	Kan føre til gnister eller brann.
• Klips til fryseposer	✗	
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir	✓	For kort tilberedningstid og oppvarming. Også for å absorbere overflødig fuktighet.
• Resirkulert papir	✗	Kan føre til gnister.
Plast		
• Beholdere	✓	Særlig varmebestandig termoplast. Noen andre plasttyper kan misformes eller misfarges ved høye temperaturer. Ikke bruk melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan brukes til å holde på fuktigheten. Må ikke berøre maten. Vær forsiktig når du fjerner folien. Det kan komme ut varm damp.
• Fryseposer	✓✗	Bare hvis den tåler koking eller er ovnssikker. Må ikke være lufttett. Perforer med en gaffel, om nødvendig.
Vokset eller fettsikkert papir	✓	Kan brukes til å holde på fuktigheten og hindre sprut.

✓ **: Anbefales** ✓✗ **: Vær forsiktig** ✗ **: Usikkert**

TILBEREDNINGSVEILEDNING

MIKROBØLGEOVNER

Mikrobølgene går gjennom maten, og absorberes av vann, fett og sukker i maten.
Mikrobølgene får molekylene i maten til å bevege seg hurtig. Denne bevegelsen skaper friksjon, og maten tilberedes av varmen som oppstår.

TILBEREDNING

Kjøkkenutstyr for tilbereding i mikrobølgeovn:
Mikrobølgene må kunne passere gjennom kjøkkenutstyret for at maksimal effekt skal oppnås. Mikrobølgene blir reflektert av metall, for eksempel stål, aluminium og kobber, men passerer gjennom steingods, glass, porselen og plast, samt papir og tre. Mat må derfor aldri tilberedes i metallbeholdere.

Matvarer som er egnet for tilberedning i mikrobølgeovn:
Mange typer mat er egnet for tilberedning i mikrobølgeovn, blant annet friske eller fronse grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser, suppe, dampet pudding, hermetisk mat og gryteretter kan også tilberedes i mikrobølgeovn. Generelt kan man si at tilberedning i mikrobølgeovn er ideelt for alle matvarer som vanligvis tilberedes på en kokeplate. Smelting av smør eller sjokolade, for eksempel (se kapitlet med tips, teknikker og hint).

Tildekking under tilberedning
Det er viktig å dekke til maten mens den tilberedes, fordi vannet som fordamper bidrar til at maten blir kokt. Maten kan dekkes til på forskjellige måter: for eksempel med en steingodstallerken, et plastdeksel, eller plastfolie som tåler mikrobølgeovn.

Hviletider
Når tilberedningen er ferdig er det viktig å la maten hvile slik at temperaturen i maten jevner seg ut.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 23 2014-09-19 12:27:44

Tilberedingsveiledning for frosne grønnsaker

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Tilbered maten tildekket i henhold til minimumstiden i tabellen. Fortsett tilberedingen til du er fornøyd.
Rør om to ganger under tilbereding, og en gang etterpå. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedning. Dekk til maten i hviletiden.

Mat	Porsjon	Strøm	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Spinat	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Brokkoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann.
Erter	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Grønne bønner	300 g	600 W	8-9	2-3	Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann.
Grønnsaksblanding (gulrøtter/erter/mais)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Grønnsaksblanding (kinesisk)	300 g	600 W	8-9	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.

Tilberedingsveiledning for ris og pasta

Ris: Bruk en stor glassbolle som tåler mikrobølgeovn, og lokk - risen dobler sitt volum når den kokes. Tilbered tildekket. Når tilberedningen er ferdig, rører du før du lar maten hvile, og legger til salt, urter eller smør.
Merknad: det kan være at risen ikke har absorbert alt vannet når den er ferdig kokt.

Pasta: Bruk en stor glassbolle som tåler mikrobølgeovn. Hell kokende vann og en klype salt i bollen, og rør godt. Tilbered uten lokk.
Rør om av og til under og etter koking. Dekk til mens du lar maten hvile, og hell av vannet etterpå.

Mat	Porsjon	Strøm	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Hvit ris (halvkokt)	250 g	800 W	16-17	5	Bruk 500 ml kaldt vann.
Brun ris (halvkokt)	250 g	800 W	21-22	5	Bruk 500 ml kaldt vann.
Blandet ris (ris + villris)	250 g	800 W	17-18	5	Bruk 500 ml kaldt vann.
Blandet korn (ris + korn)	250 g	800 W	18-19	5	Bruk 400 ml kaldt vann.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Bruk 1000 ml kaldt vann.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 24 2014-09-19 12:27:44

Tilberedningsveiledning for friske grønnsaker

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Bruk 30-45 ml kaldt vann (2-3 spiseskjeer) for hver 250 g hvis ikke annet er anbefalt - se tabell. Tilbered maten tildekket i henhold til minimumstiden i tabellen. Fortsett tilberedingen til du er fornøyd. Rør om av og til under og etter tilberedning. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedning. Dekk til, og la maten hvile i 3 minutter.

Hint: Skjær de friske grønnsakene i omtrent like store biter. Jo mindre bitene er, jo raskere blir de gjennomkokt.

Alle friske grønnsaker tilberedes med full mikrobølgeeffekt (800 W).

Mat	Porsjon	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Brokkoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Skjær stilkene i omtrent like store biter. Legg stilkene inn mot midten.
Rosenkål	250 g	5½-6½	3	Bruk 60-75 ml (5-6 spiseskjeer) vann.
Gulrøtter	250 g	4½-5	3	Skjær gulrøttene i omtrent like store biter.
Blomkål	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Skjær stilkene i omtrent like store biter. Del store stilker i to. Legg stilkene inn mot midten.
Squash	250 g	3½-4	3	Skjær squash i skiver. Bruk 30 ml (2 spiseskjeer) vann, eller litt smør. Kok bitene til de er møre.
Aubergine	250 g	3½-4	3	Skjær auberginen i små biter, og stenk med 1 spiseskje sitronsaft over.
Purreløk	250 g	4½-5	3	Skjær purreløk i tykke biter.
Sopp	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Tilberede små hele eller skivede sopp. Ikke tilsett vann. Stenk med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Hell av væske før du serverer.
Løk	250 g	5½-6	3	Skjær løk i skiver eller biter. Tilsett bare 15 ml (1 spiseskje) vann.
Paprika	250 g	4½-5	3	Skjær paprika i små skiver.
Poteter	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Vei de skrelte potetene og skjær dem i omtrent like store biter.
Turnips/ Kålrot	250 g	5-5½	3	Skjær turnips/kålrot i små biter.

OPPVARMING

Mikrobølgeovnen kan varme opp mat på en brøkdel av tiden en vanlig kokeplate bruker.

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning. Tidene i tabellen tar utgangspunkt i væske som holder romtemperatur, +18 til +20 °C, eller avkjølte matvarer med en temperatur på +5 til +7 °C.

Arrangere og dekke til

Unngå å varme opp store matvarer som for eksempel store kjøttstykker. Slike matvarer blir ofte overstekt og uttørket før de er gjennomvarme. Oppvarming fungerer best med mindre stykker.

Effektnivåer og omrøring

Enkelte matvarer kan varmes opp med 800 W, mens andre matvarer bør varmes opp med 600 W, 450 W eller til og med 300 W.

Se i tabellen hvis du trenger veiledning. Generelt er det bedre å varme opp mat med lave effektnivåer hvis maten er ømtålig, hvis det er store mengder mat, eller hvis maten blir fort oppvarmet (for eksempel små paier).

Du får best resultat ved å røre godt og snu maten mens den varmes opp. Rør om igjen før servering, hvis det er mulig.

Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væske og babymat. Rør om før, under og etter oppvarming for å unngå at væsken koker over og forårsaker fare for skålding. La væsken stå i mikrobølgeovnen i hviletiden. Vi anbefaler at du setter en plastskje eller glasspinne i væsken. Unngå å varme maten for mye.

Det er bedre å undervurdere tilberedningstiden og heller varme maten mer etterpå om nødvendig.

Oppvarmings- og hviletider

Det kan være nyttig å notere tilberedningstiden første gang du varmer opp mat - for fremtidig referanse.

Kontroller alltid at den oppvarmede maten er gjennomvarm.

La maten hvile noen minutter etter oppvarming, slik at temperaturene jevnes ut.

Anbefalt hviletid er 2-4 minutter, hvis ikke annet er anbefalt i tabellen.

Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væske og babymat. Se også kapitlet med sikkerhetstiltak.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 25 2014-09-19 12:27:44

VARME OPP VÆSKE

La alltid væsken hvile minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen jevner seg ut. Rør under oppvarming, om nødvendig, og rør ALLTID etter oppvarming. For å forhindre forsinket koking og mulig forbrenning bør du sette en plastskje eller glasspinne i drikken og røre før, under og etter oppvarming.

OPPVARMING AV BABYMAT

BABYMAT: Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming!
La maten stå i 2-3 minutter før den serveres. Rør på nytt og sjekk temperaturen.
Anbefalt serveringstemperatur: mellom 30 og 40 °C.

BABYMELK: Hell melken i en sterilisert glassflaske. Varm opp uten tildekking. Du må aldri varme tåteflasken med smokken på. Flasken kan eksplodere hvis den blir overopphetet. Rist godt før hviletiden, og igjen før servering! Kontroller alltid temperaturen på babymat eller melk før du gir det til babyen. Anbefalt serveringstemperatur: ca. 37 °C.

MERKNAD: Babymat må kontrolleres nøye før den serveres, for å unngå forbrenning.
Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Oppvarming av babymat og melk

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Mat	Porsjon	Strøm	Tid	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Babymat (grønnsaker + kjøtt)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 2-3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.
Babygrøt (korn + melk + frukt)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 2-3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 sek. til 1 min.	2-3	Rør eller rist godt, og hell på en steril glassflaske. Plasser midt på den roterende tallerkenen. Tilbered uten lokk. Rist godt og la den hvile i minst 3 minutter. Rist godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 26 2014-09-19 12:27:44

Oppvarming av væske og matvarer

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Mat	Porsjon	Strøm	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Drikke (kaffe, te og vann)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 krus)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Hell i kopper og varm opp utildekket. Sett koppen/ kruset midt på den roterende tallerkenen. La stå i mikrobølgeovnen i hviletiden og rør godt om.
Suppe (kald)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Hell maten opp i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering.
Gryterett (kald)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Hell gryteretten i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering.
Pasta med saus (kald)	350 g	600 W	4½-5½	3	Hell pasta (f.eks. spaghetti eller nudler) på en flat steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Rør om før du serverer.
Fylt pasta med saus (kald)	350 g	600 W	5-6	3	Hell fylt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering.
Porsjonsmål-tid (kaldt)	350 g	600 W	5½-6½	3	Lag til et måltid med 2-3 kalde komponenter på en steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn.

MANUELL TINING

Mikrobølgeovner er svært velegnet for tining av frossen mat.
Mikrobølgeovner tiner frossen mat skånsomt og hurtig. Dette kan være nyttig hvis det for eksempel dukker opp uventede gjester.
Frossent fjærkre må være gjennomtint før tilberedning. Fjern eventuelle metalltråder og fjern innpakningen slik at væsken kan renne av.
Legg de frosne matvaren på en tallerken uten lokk. Snu halvveis rundt, hell av eventuell væske, og fjern innvoller så raskt som mulig.
Kontroller med jevne mellomrom at matvarene ikke er varme å ta på.
Hvis små eller tynne deler av de frosne matvarene begynner å bli varme, kan de skjermes ved å pakke dem inn i svært små biter av aluminium under tining.
Hvis fjærkre blir varm utvendig stopper du opptiningen og venter 20 minutter før du fortsetter.
La fisk, kjøtt og fjærkre hvile slik at de blir helt gjennomtint. Hviletid for gjennomtining avhenger av hvor store mengder som skal tines opp. Se tabellen under.

Hint: Flate matvarer tines raskere enn tykke, og små mengder trenger kortere tid enn store mengder. Husk dette når du fryser og tiner mat.

Bruk tabellen under som en veiledning ved opptining av frosne matvarer med en temperatur på -18 til -20 °C.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 27 2014-09-19 12:27:44

Alle frosne matvarer bør tines opp på effektnivået for tining (180 W).

Mat	Porsjon	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Kjøtt				
Kjøttdeig	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Plasser kjøttet på en flat steingodstallerken. Skjerm tynne kanter med aluminiumsfolie. Vend når halve tinetiden er gått!
Svinestek	250 g	7½-8½		
Fjærkre				
Kyllingstykker	500 g (2 stk.)	14½-15½	15-40	Legg først kyllingstykkene med skinnet ned, hel kylling med brystet ned på en flat steingodstallerken. Skjerm tynnere deler som vinger og ender med aluminiumsfolie. Vend når halve tinetiden er gått!
Hel kylling	900 g	28-30		
Fisk				
Fiskefilét	200 g (2 stk.)	6-7	5-15	Plasser frossen fisk midt på en flat steingodstallerken. Legg de tynneste delene under tykkere deler. Skjerm tynne kanter med aluminiumsfolie. Vend når halve tinetiden er gått!
	400 g (4 stk.)	12-13		
Frukt				
Bær	250 g	6-7	5-10	Fordel frukten på en flat, rund glasstallerken (med stor diameter).
Brød				
Rundstykker (omtrent 50 g hver)	2 stk. 4 stk.	½-1 2-2½	5-20	Ordne rundstykker i en ring eller brød vannrett på kjøkkenpapir midt på den roterende tallerkenen. Vend når halve tinetiden er gått!
Toast/Sandwich	250 g	4½-5		
Tysk brød (hvete+rug)	500 g	8-10		

GRILL

Grilloppvarmingselementet befinner seg under taket inne i ovnsrommet. Det virker når døren er lukket og den roterende tallerkenen roterer. Tallerkenens rotering gjør maten mer jevnt brun. Forvarming av grillen i 3-4 minutter vil gjøre maten raskere brun.

Kokekar til grilling:

Må være ovnsfast og kan ha metall på seg. Ikke bruk noen type plastkokekar, siden de kan smelte.

Mat som egner seg til grilling:

Koteletter, pølser, steik, hamburgere, bacon og spekeskinke, tynne fiskeporsjoner, smørbrød og alle slags toast med pålegg.

Viktig merknad:

Husk at maten må plasseres på det høye stativet, med mindre andre anbefalinger er gitt.

MIKROBØLGE + GRILL

Denne tilberedningsmodusen kombinerer strålevarmen fra grillen med hastigheten ved mikrobølgetilberedning. Det virker bare når døren er lukket og den roterende tallerkenen roterer. På grunn av at tallerkenen roterer, brunes maten jevnt.

Kokekar for tilberedning med mikrobølge + grill:

Benytt kokekar som mikrobølgene kan gå gjennom. Kokekarene må være ovnsfast. Ikke bruk kokekar av metall i kombinasjonsmodus. Ikke bruk noen type plastkokekar, siden de kan smelte.

Matvarer som er egnet for tilberedning med mikrobølge + grill:

Mat som egner seg til tilberedning i kombinasjonsmodus omfatter alle slags kokt mat som trenger gjenoppvarming og bruning (for eksempel ovnsbakt pasta), så vel som mat som krever kort tilberedningstid for å brune toppen på maten. Denne modusen kan også benyttes til tykke matporsjoner som gjør seg godt med en brunet og sprø overflate (for eksempel kyllingstykker - vend dem når over halvparten av steikingen er ferdig). Se i grilltabellen hvis du ønsker mer informasjon.

Viktig merknad:

Husk at maten må plasseres på det høye stativet, med mindre andre anbefalinger er gitt. Ellers må den plasseres direkte på den roterende tallerkenen. Se i instruksjonene i tabellen nedenfor. Maten må vendes, hvis den skal brunes på begge sider.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 28 2014-09-19 12:27:44

Grillveiledning for frossen mat

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Fersk mat	Porsjon	Strøm	1. sidetid (min.)	2. sidetid (min.)	Instruksjoner
Rundstykker (hver ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	Mikrobølge-grill-syklus	Mikrobølge-grill 3-4 4-5	Bare grill 1-2 1-2	Legg rundstykkene i en ring på stativet. Grill den andre siden av rundstykkene til de blir så sprø som du ønsker. La stå i 2-5 minutter.
Baguetter + topping (tomater, ost, skinke, sopp)	250-300 g (2 stk.)	Mikrobølge-grill-syklus	12-15	-	Sett 2 frosne baguetter ved siden av hverandre på stativet. La stå i 2-3 minutter etter grilling.
Grateng (grønnsaker eller poteter)	400 g	Mikrobølge-grill-syklus	18-23	-	Legg frossen grateng i en liten, rund ildfast form. Sett tallerkenen på stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
Pasta (cannelloni, makaroni, lasagne)	400 g	Mikrobølge-grill-syklus	Mikrobølge-grill 25-28	Bare grill 2-3	Legg frossen pasta i en liten, flat, rektangulær ildfast form. Legg tallerkenen direkte på det roterende fatet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
Kyllingbiter (nuggets)	250 g	Mikrobølge-grill-syklus	8-10	5-6	Sett de frityrstekte kyllingbitene på stativet. Vend etter første tiden.
Chips i ovnen	250 g	Bare grill	10-15	8-12	Legg pommes frites jevnt fordelt på bakepapir på stativet.

Grillveiledning for fersk mat

Forvarm grillen med grillfunksjonen i 3-4 minutter.
Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Fersk mat	Porsjon	Strøm	1. sidetid (min.)	2. sidetid (min.)	Instruksjoner
Toastskiver	4 stk. (25 g hver)	Bare grill	4-5	4½-5½	Legg toastskiver ved siden av hverandre på stativet.
Rundstykker (allerede stekt)	2-4 stk	Bare grill	2-3	2-3	Legg rundstykker først med bunnsiden opp i en ring direkte på den roterende tallerkenen.
Grillede tomater	200 g (2 stk.)	Bare grill	12-15	-	Skjær tomatene i fire. Legg litt ost oppå. Ordne i en sirkel på en flat ovnsfast glasstallerken. Sett den på stativet.
Toast med topping	2 stk. (300 g)	1. trinn: Mikrobølge-grill-syklus 2. trinn: Bare grill	3½-4½ 3-4	-	Rist brødskivene først. Legg toasten med toppingen (skinke, tomatskiver eller ananasskiver, osteskiver) side om side på stativet. La stå i 2-3 minutter.
Bakt potet	300 g (2 poteter)	Mikrobølge-grill-syklus	16-18	-	Skjær potetene i to. Legg dem i en sirkel på stativet med skjæreflatene mot grillen.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 29 2014-09-19 12:27:44

Fersk mat	Porsjon	Strøm	1. sidetid (min.)	2. sidetid (min.)	Instruksjoner
Kyllingstykker	450-500 g (2 stk.)	Mikrobølge-grill-syklus	12-15	10-12	Pensle kyllingbitene med olje og krydder. Legg dem i en ring med benene inn mot midten. Legg en kyllingbit ikke midt på stativet. La stå i 2-3 minutter.
Lamme-koteletter/ Kjøtt (medium)	400 g (4 stk.)	Bare grill	12-15	9-12	Pensle lammekoteletter med olje og krydder. Legg dem i en ring på stativet. La stå i 2-3 minutter etter grilling.
Svinestek	250 g (2 stk.)	Mikrobølge-grill-syklus	Mikrobølge-grill 7-8	Bare grill 10-15	Pensle svinestek med olje og krydder. Legg dem i en ring på stativet. La stå i 2-3 minutter etter grilling.
Bakte epler	2 epler (300g)	Mikrobølge-grill-syklus	9-12	-	Ta ut kjernene av eplene og fyll dem med rosiner og syltetøy. Legg litt mandelflarn oppå. Plasser eplene på et ildfast glassfat. Plasser tallerkenen direkte på det roterende fatet.

TIPS OG TRIKS

SMELTE SMØR
Legg 50 g smør i en dyp glasstallerken. Dekk til med plastlokk.
Varm opp i 30-40 sekunder på 800 W, til smøret har smeltet.

SMELTE SJOKOLADE
Legg 100 g sjokolade i en liten dyp glasstallerken.
Varm opp i 3-5 minutter på 450 W, til sjokoladen har smeltet. Rør om en eller to ganger mens den smelter. Bruk grytekluter når du tar ut av ovnen!

SMELTE KRYSTALLISERT HONNING
Legg 20 g krystallisert honning i en liten dyp glasstallerken.
Varm opp i 20-30 sekunder på 300 W, til honningen har smeltet.

SMELTE GELATIN
Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter.
La vannet renne av platene og legg dem i en liten glassbolle som tåler mikrobølgeovn. Varm opp i 1 minutt på 300 W. Rør etter smelting.

GLASUR (TIL KAKER)
Bland glasurpulver (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml kaldt vann. Varm opp i en glassbolle for mikrobølgeovn uten lokk i 3½ til 4½ minutt på 800 W til glasuren er gjennomsiktig. Rør om to ganger under oppvarming.

KOKE SYLTETØY
Legg 600 g frukt (f.eks. bær) i en passende ildfast glassbolle med lokk.
Tilsett 300 g sukker og rør godt. Kok med lokk i 10-12 minutter på 800 W.
Rør om flere ganger under tilbereding. Hell rett over på små syltetøyglass med skrulokk. Sett opp ned i 5 minutter.

KOKE PUDDING
Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) ved å følge produsentens instruksjoner, og rør godt. Bruk en passende ildfast glassbolle med lokk. Kok med lokk i 6½ til 7½ minutt på 800 W.
Rør om flere ganger under tilbereding.

BRUNE MANDELFLAK
Fordel 30 g mandler i flak jevnt på en passe stor steingodstallerken.
Rør om flere ganger mens de brunes i 3½ til 4½ minutt på 600 W.
La det stå i 2-3 minutter i ovnen. Bruk grytekluter når du tar ut av ovnen!

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 30 2014-09-19 12:27:44

FEILSØKING OG FEILKODE

FEILSØKING OG PROBLEMLØSNING

Hvis du opplever noen av problemene nedenfor, kan du forsøke den foreslåtte løsningen.

Dette er normalt.

- Kondens inne i ovnen.
- Luftstrøm rundt døren og det ytre dekselet.
- Lysreflekser rundt døren og det ytre dekselet.
- Damp som kommer ut rundt døren og ventilene.

Ovnen starter ikke når du trykker på START/+30s-knappen.

- Er døren ordentlig lukket?

Maten blir ikke tilberedt i det hele tatt.

- Har du stilt inn timeren riktig og/eller trykket på **START/+30s**-knappen?
- Er døren lukket?
- Har du overbelastet strømnettet slik at en sikring har gått eller en bryter har blitt aktivert?

Maten er enten for mye eller for lite kokt.

- Har du angitt riktig tilberedningstid for denne typen mat?
- Har du valgt riktig effekttrinn?

Lyspæren virker ikke.

- Av sikkerhetsgrunner skal du ikke skifte lyspæren selv. Ta kontakt med nærmeste autoriserte Samsung-kundesenter for å avtale at en kvalifisert tekniker skal skifte pæren.

Ovnen skaper forstyrrelser på radio eller fjernsyn.

- Lette forstyrrelser kan oppleves på fjernsyn eller radio ved bruk av ovnen. Dette er normalt. Du løser dette problemet ved å plassere ovnen borte fra fjernsyn, radioer og antenner.
- Hvis ovnens mikroprosessor oppdager interferens, kan displayet bli nullstilt. Du løser dette problemet ved å trekke ut kontakten og sette den inn igjen. Still inn klokken på nytt.

Det gnistrer og spraker inne i ovnen.

- Har du brukt et fat med metalldekor?
- Har du glemt en gaffel eller annet metallbestikk inne i ovnen?
- Ligger det aluminiumsfolie for nær veggene inne i ovnen?

Røyk og vond lukt ved første gangs bruk.

- Dette er en midlertidig tilstand ved oppvarming av nye komponenter. Røyk og lukt vil forsvinne fullstendig etter 10 minutters bruk.
  Du kan bli kvitt lukt raskere ved å kjøre mikrobølgeovnen med en sitronbit eller sitronjuice i den.

Hvis du ikke klarer å løse problemet med hjelp av instruksjonene ovenfor, kan du kontakte det lokale SAMSUNG kundesenter.
Sørg for at følgende informasjon blir lest:

- Modell og serienumre, vanligvis trykt på baksiden av ovnen
- Garantiinformasjon
- En klar beskrivelse av problemet

Ta så kontakt med den lokale forhandleren eller SAMSUNG kundesenter.

FEILKODE

”SE”-melding betyr.

- Rengjør tastene og sjekk om det er vann på overflaten rundt tasten. Slå mikrobølgen av og forsøk å stille den inn på nytt. Hvis det skjer igjen, ringer du ditt lokale SAMSUNG kundesenter.

Meldingen ”E-12” betyr.

- ”E-12”-meldingen er Gassensor kort. Denne feilen kan oppstå på grunn av mye fuktighet i ovnsrommet når du bruker mikrobølgeovnen på nytt rett etter at den forrige bruken av ovnen for enkelte typer mat er avsluttet. I slike tilfeller skal du slå mikrobølgeovnen av og forsøke å stille den inn på nytt, ettersom det er en mulighet for at gassensoren ikke er ødelagt. Hvis dette skjer igjen, ringer du ditt lokale SAMSUNG kundesenter.

Meldingen ”E-24” betyr.

- Meldingen ”E-24” vises på display før overoppheting av mikrobølgeovnen. Hvis meldingen ”E-24” vises, trykker du på Stopp/Øko-tasten for å bruke klargjøringsmodus. Prøv å bruke ovnen igjen etter at den er avkjølt. Hvis meldingen ”E-24” fortsatt vises, må du kontakte ditt lokale SAMSUNG-kundesenter.

For alle koder som ikke står i listen over, eller hvis den foreslåtte løsningen ikke løser problemet, skal du kontakte ditt lokale SAMSUNG kundesenter.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 31 2014-09-19 12:27:44

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

SAMSUNG ønsker hele tiden å forbedre sine produkter. Både designspesifikasjoner og disse brukerinstruksjonene kan derfor endres uten varsel.

Modell	GE87MC
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Strømforbruk Mikrobølger Grill Kombinert modus	 1200 W 1100 W 1400 W
Utgangseffekt	100 W / 800 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Kjølemetode	Kjøleviftemotor
Dimensjoner (B x H x D) Utside Ovnsrom	 489 x 275 x 355 mm 330 x 211 x 324 mm
Volum	23 liter
Vekt Netto	 ca. 13 kg

SAMSUNG

SPØRSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PA
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04114D-04

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_NO.indd 32 2014-09-19 12:27:45

GE87MC

Mikroaaltouuni

Käyttöohje ja ruoanvalmistusopas

Huomaathan, että Samsungin takuu EI kata laitteen käytön neuvontaan liittyviä puheluita, vääränlaista asennusta, huoltoa ja puhdistusta.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Tämä opas on valmistettu 100 % kierrätyspaperista.

ajattele **mahdollisuuksia**

Kiitos, että ostit tämän Samsung-tuotteen.

SAMSUNG

SUOMI

SISÄLTÖ

Turvallisuusohjeet 2
Pikaopas 11
Uuni 12
Käyttöpaneeli 13
Varusteet 13
Kellonajan asettaminen 14
Mikroaaltouunin toiminta 14
Uunin oikean toiminnan tarkastaminen 15
Ruoanvalmistus/Uudelleenlämmitys 15
Tehot 16
Valmistusajan muuttaminen 16
Valmistuksen keskeyttäminen 16
Virransäästötilan asetus 16
Automaattisen uudelleenlämmitystoiminnon käyttäminen 17
Automaattisen uudelleenlämmityksen asetukset 17
Automaattisen valmistustoiminnon käyttö 18
Automaattisen valmistustoiminnon asetukset 18
Automaattisen tehosulatustoiminnon käyttäminen 19
Automaattisen tehosulatustoiminnon asetukset 19
Varusteiden valinta 20
Grillaus 20
Mikroaaltouunin ja grillin yhteiskäyttö 20
Muistitoiminnon käyttäminen 21
Äänimerkin mykistäminen 22
Mikroaaltouunin turvalukitus 22
Valmistusastiaopas 22
Valmistusopas 23
vianmääritys ja virhekoodit 31
Vianmääritys 31
Virhekoodi 31
Tekniset tiedot 32

TURVALLISUUSOHJEET

OHJEKIRJAN KÄYTTÄMINEN

Olet juuri hankkinut SAMSUNGin mikroaaltouunin. Käyttöohje sisältää hyödyllistä tietoa ruoanvalmistuksesta mikroaaltouunin avulla:

- turvatoimenpiteet
- käyttöön soveltuvat varusteet ja valmistusastiat
- hyödyllisiä ruoanvalmistusvinkkejä
- ruoanvalmistusvinkkejä.

KUVAKKEIDEN JA MERKKIEN SELITYKSET

VAROITUS — Vaarat ja vaaralliset toimenpiteet, jotka saattavat aiheuttaa **vakavia henkilövahinkoja tai kuoleman**.

HUOMIO — Vaarat ja vaaralliset toimenpiteet, jotka saattavat aiheuttaa **lieviä henkilö- tai omaisuusvahinkoja**.

- Varoitus: tulipalon vaara
- Varoitus: kuuma pinta
- Varoitus: sähkö
- Varoitus: räjähtävä aine
- ÄLÄ yritä tätä.
- ÄLÄ koske.
- ÄLÄ pura.
- Noudata ohjeita tarkasti.
- Irrota virtajohto pistorasiasta.
- Varmista, että laite on maadoitettu, jotta et saisi sähköiskua.
- Pyydä ohjeita huoltoliikkeestä.
- Huom.
- Tärkeää

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 2 2014-09-19 12:26:39

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

Varmista, että näitä turvallisuusohjeita noudatetaan aina.

Muista noudattaa seuraavia ohjeita, kun käytät uunia.

⚠ VAROITUS (vain mikroaaltotoiminto)	
	VAROITUS: Jos luukku tai sen tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää, ennen kuin ammattihenkilö on korjannut sen.
	VAROITUS: Muiden kuin ammattihenkilöiden ei tule tehdä sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joissa mikroaaltosäteilyltä suojaava kansi on poistettava, sillä tämä on vaarallista.
	Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
	VAROITUS: Anna lapsen käyttää uunia ilman valvontaa ainoastaan silloin, jos hänelle on annettu riittävät ohjeet ja jos hän pystyy käyttämään uunia turvallisesti ja ymmärtää sen vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaarat.
	VAROITUS: Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Alle 8-vuotiaiden lasten ei saa antaa puhdistaa laitetta tai tehdä muita sen tavalliseen ylläpitoon liittyviä toimia. Vanhemmat lapset saavat puhdistaa tai ylläpitää laitetta valvotusti.
	Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittiövälineitä.
	Pidä uunia silmällä, kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastiassa, sillä astia voi syttyä palamaan.
	Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen. Ruokien tai vaatteiden kuivaaminen sekä lämpötyynyjen, tossujen, sienien ja puhdistusliinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai tulipalon.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 3 2014-09-19 12:26:40

	Jos havaitset savua, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä uunin luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.
	VAROITUS: Ole huolellinen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa räiskyä ja kiehua yli viiveellä.
	VAROITUS: Palovammojen välttämiseksi tuttipullot ja vauvanruokatölkit on ravistettava tai niiden sisältö on hämmennettävä ja vauvanruoan lämpötila on tarkastettava ennen tarjoilua.
	Raakoja tai kokonaisia keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää jopa lämmityksen jälkeen.
	Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja ruoantähteet on poistettava.
	Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta voi vaurioitua ja tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.
	Laitetta ei ole tarkoitettu asennettavaksi ajoneuvoihin, asuntovaunuihin tai muihin näiden kaltaisiin kulkuneuvoihin.
	Tätä laitetta ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (esim. lasten) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.
	Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
	Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai muun pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.
	VAROITUS: Nesteitä ja muita ruokia ei tule lämmittää sinetöidyissä säilytysastioissa, sillä ne saattavat räjähtää.
	Laitetta ei saa puhdistaa vesisuihkulla.
	Uuni tulee asettaa sellaiseen asentoon ja sellaiselle korkeudelle, että sen sisätiloja ja säätimiä on helppo käyttää.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 4 2014-09-19 12:26:40

★	Ennen kuin käytät uunia ensimmäistä kertaa, lämmitä siinä vettä 10 minuuttia ja käytä sitä vasta sen jälkeen.
★	Jos uunista tulee outoa ääntä, palaneen käryä tai savua, irrota virtajohto välittömästi ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.
★	Mikroaaltouuni tulee sijoittaa siten, että sen pistokkeeseen pääsee helposti käsiksi.
⦸	Mikroaaltouuni on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan keittiön työpöydällä tai työtasolla eikä sitä saa asettaa kaapistoon.

⚠ VAROITUS (vain uunitoiminto) – valinnainen

☛	**VAROITUS:** Jos laitetta käytetään yhdistelmätilassa, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa uunin korkean lämpötilan vuoksi.
★	Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisällä oleviin vastuksiin ei saa koskea.
⦸	**VAROITUS:** Laitteen näkyvillä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Pikkulapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta.
⦸	Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.
⦸	**VAROITUS:** Sammuta laite, ennen kuin vaihdat sen lampun, jotta et saisi sähköiskua.
★	**VAROITUS:** Laite ja sen näkyvillä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Laitteen lämpövastuksiin ei saa koskea. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen lähettyviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti.
✋	Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
✋	Luukun ulkopinta voi kuumentua laitteen ollessa käytössä.
☛	Pidä laite ja sen sähköjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 5 2014-09-19 12:26:40

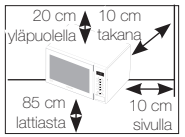
★	Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai ylläpitää laitetta ilman valvontaa.
⦸	Älä puhdista uunin luukun lasia hankaavilla aineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa lasipintaa, mikä puolestaan voi johtaa lasin rikkoutumiseen.
⦸	Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

Tämä tuote on ryhmän 2 luokkaan B kuuluva ISM-laite. Ryhmä 2 käsittää kaikki ISM-laitteistot, jotka tarkoituksellisesti synnyttävät tai käyttävät radiotaajuista energiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa jonkin aineen käsittelyyn, sekä EDM- ja kaarihitsauslaitteet.

Luokan B laitteet soveltuvat käytettäviksi kotitalouslaitteissa ja suoraan matalajänniteverkkoon kytkettävissä laitteissa, jos sähköverkko on tarkoitettu asuinrakennuksissa käytettäväksi.

MIKROAALTOUUNIN ASENTAMINEN

Aseta uuni tasaiselle alustalle noin 85 cm lattiatason yläpuolelle. Alustan on oltava riittävän vahva, jotta se kestää uunin painon.



1. Kun asetat uunin paikoilleen, huolehdi sen riittävästä ilmanvaihdosta ja jätä ainakin 10 cm (4 tuumaa) tilaa sen taakse ja sivuille sekä ainakin 20 cm (8 tuumaa) tilaa sen yläpuolelle.
2. Poista kaikki pakkausmateriaalit uunin sisältä.
3. Aseta pyöritysalusta ja uunilautanen paikoilleen. Tarkista, että uunilautanen pääsee pyörimään vapaasti. (Vain uunilautasen sisältävät mallit.)
4. Mikroaaltouuni tulee sijoittaa siten, että sen pistokkeeseen pääsee helposti käsiksi.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 6 2014-09-19 12:26:40

- Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai muun pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä. Virtajohto tulee turvallisuussyistä kytkeä vaihtovirtaa käyttävään maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä sijoita mikroaaltouunia kuumaan tai kosteaan ympäristöön, kuten tavallisen uunin tai lämpöpatterin lähelle. Uunin sähkötekniset tiedot on otettava huomioon ja mahdollisten jatkojohtojen tulee vastata samoja vaatimuksia kuin uunin mukana tulleen virtajohdonkin. Pyyhi mikroaaltouunin sisäpuoli ja luukun tiivisteet kostealla liinalla, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran.

MIKROAALTOUUNIN PUHDISTAMINEN

Seuraavat mikroaaltouunin osat tulee puhdistaa säännöllisesti, jotta rasva ja ruoantähteet eivät pääsisi kertymään niihin:

- sisä- ja ulkopinnat
- luukku ja luukun tiivisteet
- uunilautanen ja pyöritysalusta. (Vain uunilautasen sisältävät mallit.)

- **Varmista AINA**, että luukun tiivisteet ovat puhtaat ja että luukku sulkeutuu kunnolla.
- Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

1. Puhdista laitteen ulkopinnat pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa.

2. Poista uunin sisäpinnoissa olevat roiskeet tai tahrat saippuaveteen kostutetulla liinalla. Huuhtele ja kuivaa.

3. Jos haluat poistaa kovettuneita ruoantähteitä tai hajuja, laita kupillinen laimennettua sitruunamehua uuniin ja käytä uunia enimmäisteholla kymmenen minuuttia.

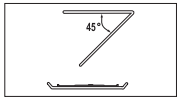
4. Pese konepesun kestävä uunilautanen tarvittaessa.

- **ÄLÄ** läikytä vettä ilmanvaihtoaukkoihin. **ÄLÄ MILLOINKAAN** käytä hankausaineita tai kemiallisia liuottimia. Noudata erityistä huolellisuutta luukun tiivisteitä puhdistettaessa, jotta vieraat aineet eivät
  - kertyisi laitteeseen
  - estäisi luukun sulkeutumista kunnolla.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 7 2014-09-19 12:26:40

- **Puhdista** mikroaaltouunin sisäosa välittömästi jokaisen käytön jälkeen laimealla pesuaineliuoksella ja anna uunin jäähtyä ennen puhdistamista vahinkojen välttämiseksi.

Kun uunin sisäkattoa puhdistetaan, on suositeltavaa kääntää vastusta 45 astetta alaspäin ja puhdistaa se. (Vain kääntyvällä vastuksella varustetut mallit.)



MIKROAALTOUUNIN SÄILYTTÄMINEN JA KORJAAMINEN

Mikroaaltouunin säilyttämisessä ja korjaamissa tulee noudattaa muutamia yksinkertaisia varotoimenpiteitä.
Uunia ei saa käyttää, jos luukku tai sen tiivisteet ovat vaurioituneet eli jos

- sarana on rikki
- tiivisteet ovat huonot
- uunin ulkokuori on lommoutunut tai vääntynyt.

Korjaukset tulee jättää mikroaaltouunien korjaukseen erikoistuneen ammattihenkilön tehtäväksi.

- **ÄLÄ MILLOINKAAN** irrota uunin ulkokuorta. Jos uuni on rikki ja tarvitsee huoltoa tai jos olet epävarma sen kunnosta, toimi seuraavasti:
  - Irrota laite pistorasiasta.
  - Ota yhteyttä lähimpään merkkihuoltoon.
- Jos haluat laittaa uunin tilapäiseen säilytykseen, valitse tähän tarkoitukseen jokin kuiva ja pölytön paikka.
  Syy: Pöly ja kosteus voivat vaurioittaa uunin liikkuvia osia.
- Tätä mikroaaltouunia ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- Lamppua ei tule turvallisuussyistä vaihtaa itse. Ota yhteyttä lähimpään Samsungin valtuuttamaan merkkihuoltoon, jotta pätevä teknikko voisi vaihtaa lampun.

⚠ VAROITUS					
	Vain pätevän teknikon tulee antaa muunnella tai korjata laitetta.	✓	✓	✓	✓
	Älä lämmitä sinetöidyissä pakkauksissa olevia nesteitä ja muita ruoka-aineita.	✓	✓	✓	✓
	Turvallisuussyistä laitetta ei pidä koskaan puhdistaa höyrysuihkulla tai painepesurilla.	✓	✓	✓	✓
	Älä asenna laitetta kaltevalle pinnalle, lämmittimien tai herkästi syttyvien aineiden lähelle, kosteisiin, öljyisiin tai pölyisiin tiloihin, suoraan auringonvaloon, veden lähelle tai sellaisiin paikkoihin, joissa voi esiintyä kaasuvuotoja.	✓	✓	✓	✓
	Laite on maadoitettava oikein paikallisten ja kansallisten säädösten mukaisesti.	✓	✓	✓	✓

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 8 2014-09-19 12:26:41

★	Poista kaikki vieraat aineet (esim. pöly tai vesi) säännöllisesti pistokkeen liittimistä ja kosketuskohdista kuivaa liinaa käyttäen.	✓	✓	✓	✓
⊘	Älä vedä tai taivuta sähköjohtoa äläkä aseta sen päälle mitään painavia esineitä.	✓	✓	✓	✓
★	Jos käyttötiloissa tapahtuu kaasuvuoto (propaani- tai nestekaasuvuoto tms.), tuuleta tilat välittömästi äläkä koske pistokkeeseen.	✓	✓	✓	✓
⊘	Älä kosketa pistoketta märillä käsillä.	✓	✓	✓	✓
⊘	Älä sammuta laitetta irrottamalla virtajohtoa silloin, kun laite on toiminnassa.	✓	✓	✓	✓
⊘	Älä laita sormiasi tai mitään laitteeseen kuulumattomia aineita sen sisälle. Jos laitteen sisälle on päässyt jotakin sinne kuulumatonta ainetta, esimerkiksi vettä, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.	✓	✓	✓	✓
⊘	Älä altista laitetta kovalle paineelle tai iskuille.	✓	✓	✓	✓
⊘	Älä pidä uunia minkään herkästi särkyvän esineen, esimerkiksi lasiesineen tai astianpesualtaan päällä.	✓	✓		
⊘	Älä käytä laitteen puhdistamiseen bentseeniä, ohentimia, alkoholia tai höyry- ja painepesureita.	✓	✓	✓	✓
⊘	Varmista, että virtalähteen jännite, taajuus ja virta vastaavat laitteen teknisiä ominaisuuksia.	✓	✓		✓
⊘	Kytke pistoke tiiviisti pistorasiaan. Älä käytä jakorasioita, jatkojohtoja tai muuntajia.	✓	✓	✓	
⊘	Älä ripusta sähköjohtoa mihinkään metalliesineeseen äläkä laita sitä esineiden väliin tai uunin taakse.	✓	✓	✓	
⊘	Älä käytä vaurioitunutta pistoketta, virtajohtoa tai löysää pistorasiaa. Jos laitteen pistoke tai virtajohto on vaurioitunut, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.	✓	✓	✓	✓

⊘	Älä kaada tai suihkuta vettä suoraan uunin päälle.	✓	✓		
⊘	Älä pidä uunin päällä, sisällä tai luukun edessä mitään esineitä.	✓	✓	✓	
⊘	Älä ruiskuta uunin pinnalle mitään tulenarkoja aineita, esimerkiksi hyönteismyrkkyä.	✓	✓		
⊘	Älä säilytä uunissa mitään palavia aineita. Ole erityisen varovainen, kun lämmität uunissa sellaisia ruokia tai juomia, jotka sisältävät alkoholia, sillä alkoholin höyryt saattavat osua uunin kuumiin osiin.	✓		✓	✓
★	Älä päästä lapsia luukun lähelle, kun avaat tai suljet sen, sillä lapset voivat satuttaa itsensä siihen tai heidän sormensa voivat jäädä sen väliin.	✓	✓	✓	✓
★	**VAROITUS:** Ole varovainen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa kiehua viiveellä ja räiskyä mikroaaltouunissa lämmittämisen jälkeen. Tästä aiheutuvan vaaran voi välttää antamalla ruokien ja juomien AINA seistä vähintään 20 sekuntia uunin sammuttamisen jälkeen, jotta lämpötila pääsisi tasaantumaan. Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen. Jos poltat itsesi, noudata seuraavia ENSIAPUOHJEITA: • Kasta palanut alue kylmään veteen vähintään 10 minuutiksi. • Peitä puhtaalla ja kuivalla kääreellä. • Älä käytä voiteita, öljyjä tai nestemäisiä hoitoaineita.	✓	✓	✓	✓
⊘	Älä laita levyä tai ritilää veteen heti ruoanlaiton jälkeen, sillä ne voivat vaurioitua tai mennä rikki.				✓
⊘	Älä käytä mikroaaltouunia uppopaistamiseen, sillä ruokaöljyn lämpötilaa ei ole mahdollista hallita. Tällöin kuuma neste saattaa yhtäkkiä kiehua yli.	✓			✓

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 9 2014-09-19 12:26:42

⚠ HUOMIO					
★	Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittiövälineitä. ÄLÄ käytä metalliastioita, vartaita, haarukoita tai sellaisia astioita, joissa on kulta- tai hopeareunukset yms. Poista paperi- ja muovipussien metalliset kierresulkijat. Syy: Tästä syntyvät valokaaret tai kipinät voivat vaurioittaa uunia.	✓		✓	✓
⃠	Älä käytä mikroaaltouunia paperin tai vaatteiden kuivaukseen.	✓		✓	✓
★	Käytä lyhyempää lämmitysaikaa pienemmille ruoka-annoksille, jottei ruoka ylikuumenisi tai palaisi.	✓		✓	✓
⃠	Älä kasta virtajohtoa veteen äläkä kytke sitä märkänä, ja pidä se kaukana kaikista lämmönlähteistä.	✓	✓		
⃠	Raakoja ja kokonaisia keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää vielä lämmityksen jälkeenkin. Myöskään ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja pulloja, tölkkejä, säilytysastioita tai kuorellisia pähkinöitä, tomaatteja jne. ei tule lämmittää mikroaaltouunissa.			✓	✓
⃠	Älä peitä laitteen ilmanvaihtoaukkoja liinoilla tai papereilla. Uunista tuleva kuuma ilma saattaa sytyttää liinan tai paperin palamaan. Uuni voi myös ylikuumentua ja sammua automaattisesti. Tällöin se pysyy sammutettuna niin kauan, kunnes se on jäähtynyt riittävästi.	✓		✓	
⃠	Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista, jotta et saisi palovammoja.			✓	
★	Sekoita nesteitä lämmityksen puolivälissä tai sen jälkeen, ja anna nesteiden seisoa lämmityksen jälkeen vähintään 20 sekuntia, jotta ne eivät kiehuisi ja räiskyisi.			✓	
★	Seiso käsivarren etäisyydellä uunista sen luukkua avatessasi, jotta kuuma ilma tai höyry ei pääsisi polttamaan ihoasi.			✓	
⃠	Älä käytä mikroaaltouunia tyhjänä. Mikroaaltouuni sammutetaan turvallisuussyistä automaattisesti 30 minuutin ajaksi. Suosittelemme pitämään uunissa aina vesilasillista, jotta mikroaaltosäteily kohdistuisi siihen, jos uuni käynnistetään vahingossa.	✓			✓
★	Asenna uuni tässä oppaassa annettujen turvaväliohjeiden mukaisesti. (Ks. kohtaa ”Mikroaaltouunin asentaminen”.)	✓		✓	
★	Ole varovainen käyttäessäsi uunin lähellä sijaitsevia pistorasioita.	✓	✓	✓	

VAROTOIMENPITEITÄ LIIALLISEN MIKROAALTOSÄTEILYN VÄLTTÄMISEKSI (VAIN MIKROAALTOTOIMINTO).

Seuraavien turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa altistumiseen vaaralliselle mikroaaltosäteilylle.

a) Älä milloinkaan yritä käyttää uunia luukun ollessa auki. Älä myöskään muuta uunin turvalukitusta (luukun salpoja) äläkä työnnä vieraita esineitä turvalukituskoloihin.

(b) ÄLÄ milloinkaan laita mitään uunin luukun ja uuniaukon väliin äläkä anna ruoan ja puhdistusaineen jäämien kertyä tiivistepinnoille. Huolehdi luukun ja sen tiivistepintojen puhtaudesta: pyyhi pinnat käytön jälkeen ensin kostealla ja sen jälkeen pehmeällä ja kuivalla liinalla.

(c) ÄLÄ käytä vaurioitunutta uunia, ennen kuin valmistajan kouluttama ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistunut teknikko on huoltanut sen. On erityisen tärkeätä, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että seuraavat osat eivät ole vaurioituneet:

(1) luukku (vääntynyt)

(2) luukun saranat (rikkinäiset tai löystyneet) ja

(3) luukun tiivisteet ja tiivistepinnat.

(d) Uunin säätö tai huolto tulee jättää valmistajan kouluttaman ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistuneen ammattihenkilön tehtäväksi.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 10 2014-09-19 12:26:43

Samsung veloittaa korjausmaksun lisätarvikkeiden vaihtamisesta ja kosmeettisten vaurioiden korjaamisesta, jos laitteen tai lisätarvikkeen vauriot tai lisätarvikkeen häviäminen johtuu asiakkaasta. Tämä ehto koskee seuraavia:

(a) Kolhiintunut, naarmuuntunut tai rikkoutunut luukku, ulkopaneeli tai käyttöpaneeli.

(b) Rikkoutunut tai kadonnut uunipelti, ohjaintela, sovitin tai ritilä.

- Käytä tätä laitetta tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti ja vain siihen tarkoitukseen, johon laite on suunniteltu. Tämän oppaan varoitukset ja tärkeät ohjeet eivät kata kaikkia mahdollisia olosuhteita ja tilanteita. On omalla vastuullasi käyttää tervettä järkeä ja toimia varovasti ja huolellisesti, kun asennat, ylläpidät ja käytät tätä laitetta.
- Koska seuraavat käyttöohjeet koskevat useita eri malleja, oman mikroaaltouunisi ominaisuudet saattavat poiketa jonkin verran ohjeissa kuvatuista, ja jotkin varoitusmerkit eivät välttämättä koske käyttämääsi laitetta. Jos sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen tai etsi ohjeita ja muita tietoja osoitteesta www.samsung.com.
- Tämä mikroaaltouuni on tarkoitettu ruoan lämmittämiseen. Se on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä lämmitä uunissa mitään tekstiilituotteita tai jyvillä täytettyjä tyynyjä, sillä ne voivat aiheuttaa palovammoja tai tulipalon. Valmistaja ei ole vastuussa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat laitteen vääränlaisesta käytöstä.
- Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä voi lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

TUOTTEEN TURVALLINEN HÄVITTÄMINEN (ELEKTRONIIKKA JA SÄHKÖLAITTEET)

(Jätteiden lajittelua käyttävät maat)

Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten.

Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turvallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen.

Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

PIKAOPAS

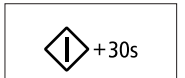
Jos haluat laittaa ruokaa.

1. Laita ruoka uuniin.
Valitse haluttu teho painamalla ( )-näppäintä vähintään kerran.

2. Aseta valmistusaika painamalla (—)- ja (+) -näppäimiä.

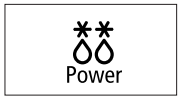
3. Paina ( )-näppäintä.

Tulos: Valmistus alkaa. Uuni antaa neljä äänimerkkiä kun valmistus on loppunut.

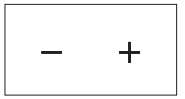


Jos haluat sulattaa ruokaa automaattisella tehosulatustoiminnolla.

1. Aseta pakastettu ruoka uuniin.
Valitse valmistettavan ruoan tyyppi painamalla **Teho** ( )-näppäintä vähintään kerran.



2. Valitse ruoan paino painamalla (—)- ja (+)-näppäimiä.



3. Paina ( )-painiketta.

SUOMI

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 11 2014-09-19 12:26:44

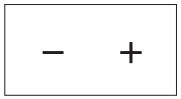
Jos haluat lisätä valmistusaikaan 30 sekuntia.

Jätä ruoka uuniin.
Paina **+30s**-näppäintä kerran jokaista valmistusaikaan lisättävää 30 sekuntia varten.

Jos haluat grillata ruokaa.

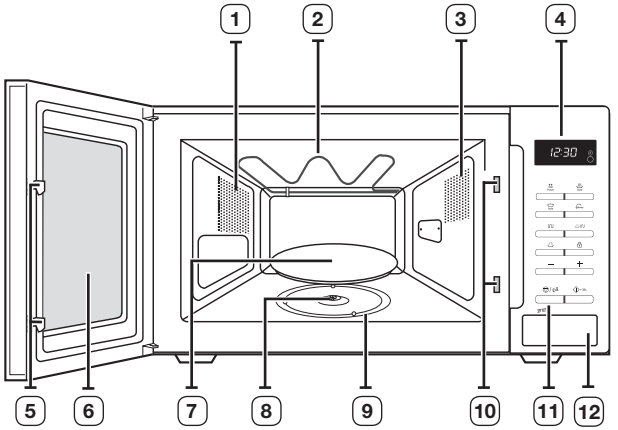
1. Esilämmitä grilli haluttuun lämpötilaan painamalla **Grilli** (ᔓ)-näppäintä, painamalla (—)- ja (+) -näppäimiä ja **Käynnistys** (◈)-näppäintä.

2. Kun esilämmitys on tehty, avaa luukku ja aseta ruoka ritilälle uuniin.
   Paina **Grilli** (ᔓ)-näppäintä. Valitse valmistusaika painamalla (—)- ja (+)-näppäimiä.



3. Paina **Käynnistys** (◈)-näppäintä.

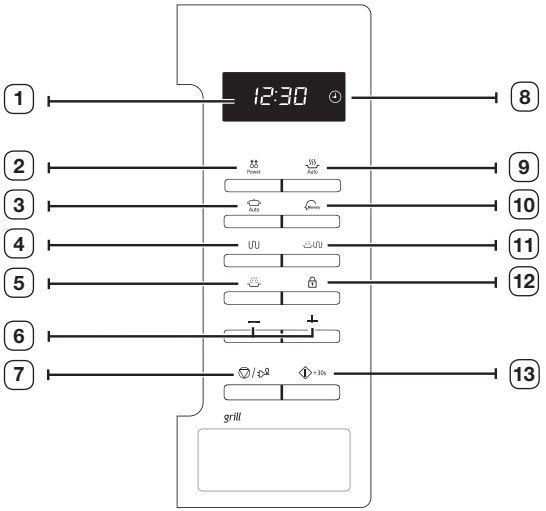
UUNI



1. TUULETUSAUKOT
2. GRILLI
3. UUNIVALO
4. NÄYTTÖ
5. LUUKUN SALVAT
6. LUUKKU
7. UUNILAUTANEN
8. SOVITIN
9. PYÖRITYSALUSTA
10. TURVALUKITUSKOLOT
11. KÄYTTÖPANEELI
12. LUUKUN AVAUKSEN PAINONAPPI

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 12 2014-09-19 12:26:44

KÄYTTÖPANEELI



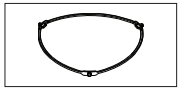
1. NÄYTTÖ
2. AUTOMAATTISEN TEHOSULATUKSEN NÄPPÄIN
3. AUTOMAATTISEN VALMISTUSTOIMINNON NÄPPÄIN
4. GRILLI-TOIMINNON NÄPPÄIN
5. MIKROAALTOUUNI-/ TEHOTASOTILAN NÄPPÄIN
6. YLÖS- (+) / ALAS-NÄPPÄIN (—) (valmistusaika, paino ja annoskoko)
7. PYSÄYTYS- JA VIRRANSÄÄSTÖNÄPPÄIN
8. KELLON ASETUSNÄPPÄIN
9. AUTOMAATTISEN UUDELLEENLÄMMITYKSEN NÄPPÄIN
10. MUISTIPAINIKE
11. YHDISTELMÄTILAN NÄPPÄIN
12. LAPSILUKON VALINTA
13. KÄYNNISTYS/+30S-NÄPPÄIN

VARUSTEET

Ostamasi laitteen mallista riippuen sen mukana toimitetaan tiettyjä varusteita, joita voidaan käyttää eri tavoin.

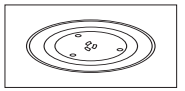
1. **Pöritysalusta**, joka sijoitetaan uunin keskelle.

   Tarkoitus: Pyöritysalusta kannattelee uunilautasta.



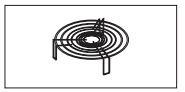
2. **Uunilautanen**, joka sijoitetaan pyöritysalustan päälle siten, että sen keskiosa osuu sovittimeen.

   Tarkoitus: Uunilautanen toimii pääasiallisena keittopintana, joka voidaan poistaa puhdistamista varten helposti.



3. **Grilliritilä**, joka asetetaan uunilautaselle.

   Tarkoitus: Metalliritilöitä voidaan käyttää grillauksessa ja yhdistelmätilassa.



GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 13 2014-09-19 12:26:45

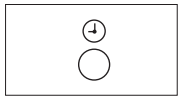
KELLONAJAN ASETTAMINEN

Mikroaaltouunissa on sisäänrakennettu kello. Kun laitteeseen kytketään virta, ":0", "88:88" tai "12:00" ilmestyy automaattisesti näyttöön.
Aseta aika. Aika voidaan näyttää 24 tai 12 tunnin muodossa. Kellonaika on asetettava

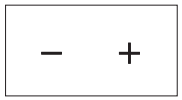
- mikroaaltouunin käyttöönoton yhteydessä
- sähkökatkoksen jälkeen.

Muista asettaa kello uudelleen, kun siirrytään kesä- ja talviaikaan.

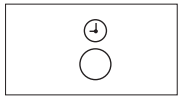
1. **Jos haluat näyttää ajan...**
   24 tunnin muodossa
   12 tunnin muodossa
   Paina **Kello** (🕘)-näppäintä kerran tai kaksi.



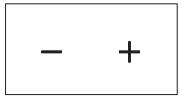
2. Aseta tunnit painamalla (—)- ja (+)-näppäimiä.



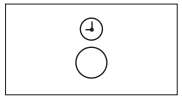
3. Paina (🕘)-näppäintä.



4. Aseta minuutit painamalla (—)- ja (+)-näppäimiä.



5. Paina (🕘)-näppäintä.



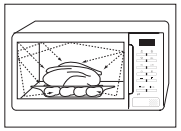
MIKROAALTOUUNIN TOIMINTA

Mikroaallot ovat suurtaajuuksisia sähkömagneettisia aaltoja. Vapautunut energia valmistaa tai lämmittää ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä.
Mikroaaltouunilla voidaan:

- Sulattaa
- Uudelleenlämmittää ja valmistaa nopeasti
- Valmistaa ruokaa

Ruoanvalmistuksen toimintaperiaate.

1. Magnetronin luomat mikroaallot jakaantuvat tasaisesti ruoan kääntyessä uunilautasella. Ruoka kypsyy näin tasaisesti.



2. Mikroaallot lävistävät ruoan noin 2,5 cm syvyyteen. Ruoka valmistuu kun lämpö hajaantuu ruoan sisällä.
3. Valmistusajat vaihtelevat riippuen käytettävästä astiasta ja seuraavista ruoan ominaisuuksista:
   - määrä ja tiheys
   - vesipitoisuus
   - alkulämpötila (jäähdytetty tai huoneenlämpöinen)

Kun ruoan keskusta kypsyy lämmön hajaantumisen ansiosta, kypsyminen jatkuu vielä kun ruoka on poistettu uunista. Ruoan valmistusohjeissa ja tässä oppaassa annettuja seisotusaikoja on noudatettava, jotta:

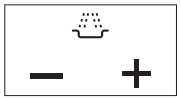
- ruoka kypsyy tasaisesti ruoan keskustaan asti
- ruoan lämpötila on sama läpikotaisin

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 14 2014-09-19 12:26:45

UUNIN OIKEAN TOIMINNAN TARKASTAMINEN

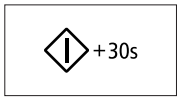
Seuraavissa ohjeissa kuvataan, miten uunin oikean toiminnan voi tarkastaa helposti. Avaa uunin luukku painamalla ohjaustaulun oikeassa alakulmassa olevaa suurta näppäintä.
Aseta aluksi kulhollinen vettä uunilautaselle. Sulje sen jälkeen uunin luukku.

1. Paina **Teho**-näppäintä ja aseta ajaksi 4-5 minuuttia painamalla (—)- ja (+)-näppäimiä riittävän monta kertaa.



2. Paina **Käynnistys** (◇)-näppäintä.

Tulos: Uuni lämmittää vettä 4 - 5 minuuttia. Veden tulisi kiehua tässä ajassa.

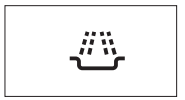


Uuni on kytkettävä sopivaan pistorasiaan. Uunilautanen on asetettava paikoilleen uuniin. Veden kiehuminen kestää kauan, jos muuta tehoa kuin maksimitehoa käytetään.

RUOANVALMISTUS/UUDELLEENLÄMMITYS

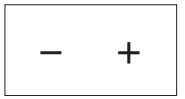
Seuraavissa ohjeissa kuvataan, miten ruokaa voidaan valmistaa tai miten se voidaan lämmittää uudestaan.
Tarkista mikroaaltouunin asetukset AINA, ennen kuin jätät sen ilman valvontaa.
Laita ruoka ensin uunilautasen keskelle. Sulje sen jälkeen uunin luukku.

1. Paina (♨)-näppäintä.

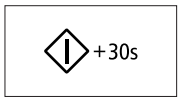


Tulos: Näytölle ilmestyy 800 W (enimmäisteho):
Valitse haluamasi teho painamalla (♨)-näppäintä, kunnes näyttöön tulee sitä vastaava wattilukema. Ohjearvot ovat tehotaulukossa.

2. Aseta valmistusaika painamalla (—)- ja (+) -näppäimiä.



3. Paina (◇)-näppäintä.



Tulos: Uunivalo syttyy ja uunilautanen alkaa pyöriä.

1) Valmistus alkaa, ja sen päätyttyä uuni antaa neljä äänimerkkiä.
2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
3) Näyttöön tulee jälleen nykyinen aika.

Älä koskaan käynnistä mikroaaltouunia tyhjänä.

Jos haluat lämmittää ruokaa maksimiteholla (800 W) lyhyen aikaa, paina **+30s**-näppäintä jokaista 30 sekunnin valmistusaikaa kohden. Uuni käynnistyy välittömästi.

SUOMI

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 15 2014-09-19 12:26:45

TEHOT

Voit valita alla olevista tehoista.

Teho	Lähtöteho	
	MIKROAALTOUUNI	GRILLI
SUURI TEHO	800 W	-
YLEMPI KESKITEHO	600 W	-
KESKITEHO	450 W	-
ALEMPI KESKITEHO	300 W	-
SULATUS	180 W	-
PIENI TEHO/LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN	100 W	-
GRILLI	-	1100 W
YHDISTELMÄTILA I	800 W 33 %)	1100 W (67 %)

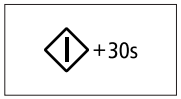
Jos valitset suuren tehon, valmistusaikaa tulee lyhentää.

Jos valitset pienen tehon, valmistusaikaa tulee pidentää.

VALMISTUSAJAN MUUTTAMINEN

Valmistusaikaa voidaan pidentää painamalla +30s-näppäintä kerran jokaista lisättävää 30 sekuntia kohden.

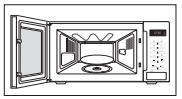
Paina **+30s**-painiketta kerran jokaista lisättävää 30 sekuntia kohden.



VALMISTUKSEN KESKEYTTÄMINEN

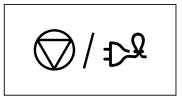
Valmistuksen voi keskeyttää milloin tahansa ruoan tilan tarkistamista varten.

1. Valmistuksen väliaikainen keskeytys:
Avaa uunin luukku.



Tulos: Valmistus keskeytyy. Jos haluat jatkaa valmistusta, sulje luukku ja paina ()-näppäintä uudestaan.

2. Täydellinen keskeytys:
Paina ()-näppäintä.



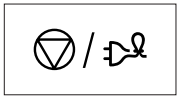
Tulos: Valmistus päättyy. Jos haluat peruuttaa valmistusasetukset, paina **Pysäytä** ()-näppäintä uudelleen.

Voit peruuttaa kaikki asetukset helposti ennen valmistuksen aloittamista painamalla **Peruutus** ()-näppäintä.

VIRRANSÄÄSTÖTILAN ASETUS

Uunissa on virransäästötila. Se säästää sähköä silloin, kun uunia ei käytetä.

- Paina **Virransäästö** ()-näppäintä.
- Ota virransäästötila pois käytöstä avaamalla luukku. Näytölle ilmestyy nykyinen aika. Uuni on käyttövalmis.



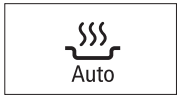
Automaattinen energiansäästötoiminto
Jos et valitse mitään toimintoa, kun laitteen asetusten tekeminen on kesken tai kun laite on tilapäisesti pysähtyneenä, toiminto peruuntuu ja kello palautuu näyttöön 25 minuutin kuluttua.
UUNIN valo sammuu 5 minuutin kuluttua, jos ovi on auki.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 16 2014-09-19 12:26:46

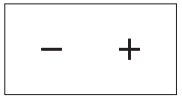
AUTOMAATTISEN UUDELLEENLÄMMITYSTOIMINNON KÄYTTÄMINEN

Automaattisella uudelleenlämmitystoiminnolla on neljä esiohjelmoitua valmistusaikaa.
Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa.
Voit määrittää annosten määrän painamalla (—)- ja (+)-näppäimiä.
Laita ruoka ensiksi uunilautasen keskelle ja sulje luukku.

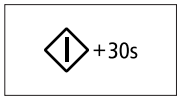
1. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi painamalla **Automaattisen uudelleenlämmityksen** (Auto)-näppäintä kerran tai useammin.



2. Valitse annoskoko painamalla (—)- ja (+)-näppäimiä. (Katso vieressä olevaa taulukkoa.)



3. Paina (◇)-näppäintä.



Tulos: Valmistus alkaa. Sen päätyttyä:
1) Uuni antaa neljä äänimerkkiä.
2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
3) Näyttöön tulee jälleen nykyinen aika.

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

AUTOMAATTISEN UUDELLEENLÄMMITYKSEN ASETUKSET

Alla olevassa taulukossa kuvataan neljä automaattista uudelleenlämmitysohjelmaa ja annetaan niihin liittyvät määrät, seisotusajat ja asianmukaiset suositukset.

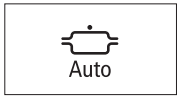
Koodi/Ruoka	Annos	Seisotusaika	Suositukset
1. Kylmät valmisateriat	300-350 g 400-450 g	3 min	Laita ruoka keramiikkalautaselle ja peitä se mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuvien aterioiden lämmitykseen (esim. lihaa kastikkeen kera, vihanneksia sekä lisukkeita kuten perunaa, riisiä tai pastaa).
2. Pakastetut valmisateriat	300-350 g 400-450 g	4 min	Ota pakastettu valmisateria esiin ja tarkista, soveltuuko astia mikroaaltouunissa käytettäväksi. Lävistä valmisaterian kalvo. Laita pakastettu valmisateria uunilautasen keskelle. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuvien pakastettujen valmisaterioiden lämmitykseen (esim. lihaa kastikkeen kera, vihanneksia sekä lisukkeita, kuten perunaa, riisiä tai pastaa).
3. Kylmä keitto/ Kastike	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min	Kaada keitto tai kastike syvälle keramiikkalautaselle tai -kulhoon. Peitä lämmityksen ja seisotuksen ajaksi. Hämmennä ennen seisotusta ja sen jälkeen.
4. Juomat kahvi, maito, tee ja vesi (huoneen-lämpöiset)	150 ml (1 kuppi) 250 ml (1 muki)	1-2 min.	Kaada neste keraamiseen kuppiin ja kuumenna peittämättä. Laita yksi kuppi tai muki uunilautasen keskelle. Anna kupin tai mukin seistä mikroaaltouunissa. Hämmennä juomat ennen seisotusta ja sen jälkeen. Ole varovainen ottaessasi kuppeja uunista (katso nesteitä koskevat turvaohjeet).

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 17 2014-09-19 12:26:46

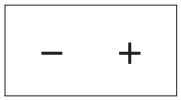
AUTOMAATTISEN VALMISTUSTOIMINNON KÄYTTÖ

Automaattisella valmistustoiminnolla on kolme esiohjelmoitua valmistusaikaa. Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa. Voit määrittää annosten määrän painamalla (—)- ja (+)-näppäimiä.
Laita ruoka ensiksi uunilautasen keskelle ja sulje luukku.

1. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi painamalla **Automaattinen valmistus** (⌯)-näppäintä kerran tai useammin.



2. Valitse annoskoko painamalla (—)- ja (+)-näppäimiä. (Katso vieressä olevaa taulukkoa.)



3. Paina (◈)-näppäintä.

Tulos: Valmistus alkaa. Sen päätyttyä:

1) Uuni antaa neljä äänimerkkiä.
2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
3) Näyttöön tulee jälleen nykyinen aika.

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

AUTOMAATTISEN VALMISTUSTOIMINNON ASETUKSET

Seuraavassa taulukossa kuvataan Automaattisen valmistustoiminnon ohjelmat ja annetaan niihin liittyvät määrät, seisotusajat ja asianmukaiset suositukset.

Koodi/Ruoka	Annos	Seisotusaika	Suositukset
1. Pakastettu pastagratiini	200 g 400 g	2-3 min.	Aseta pakastettu pastagratiini sopivan kokoiseen lasiseen pyrex-lasikulhoon. Aseta astia ritilälle. Tämä ohjelma sopii pakastetulle pastagratiinille, kuten lasagnelle, cannelonille tai makaronille.
2. Pakastetut minipiiraat/ Minipizzat	150 g (4-6 kpl) 250 g (7-9 kpl)	-	Aseta pakastetut minipiiraat tai -pitsat tasaisesti ritilälle.
3. Pakastettu kalagratiini	200 g 400 g	2-3 min.	Aseta pakastettu kalagratiini sopivan kokoiseen lasiseen pyrex-lasikulhoon. Aseta astia ritilälle. Tämä ohjelma sopii valmiille pakastetuotteille, joissa on kalafileitä, vihanneksia ja kastiketta.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 18 2014-09-19 12:26:46

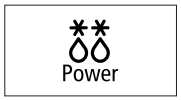
AUTOMAATTISEN TEHOSULATUSTOIMINNON KÄYTTÄMINEN

Automaattisen tehosulatustoiminnon avulla voidaan sulattaa lihaa, siipikarjaa, kalaa, leipää ja kakkuja. Sulatusaika ja teho asetetaan automaattisesti.
Sinun tarvitsee vain valita ohjelma ja paino.

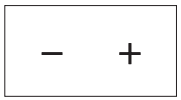
Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön tarkoitettuja astioita.

Laita pakastettu ruoka ensiksi uunilautasen keskelle ja sulje luukku.

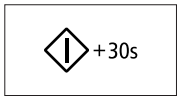
1. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi painamalla **Tehosulatus** (⁂)-näppäintä kerran tai useammin. (Katso vieressä olevaa taulukkoa.)



2. Valitse ruoan paino painamalla (—)- ja (+)-näppäimiä. Painoksi voidaan määrittää enintään 1500 g.



3. Paina (◇)-näppäintä.



Tulos:

- Sulatus käynnistyy.
- Sulatusajan puolessavälissä uuni antaa äänimerkin ja muistuttaa sinua ruoan kääntämisestä.
- Sulata ruoka loppuun painamalla (◇)-näppäintä uudestaan.

Voit sulattaa ruoan myös manuaalisesti. Jos haluat toimia näin, valitse mikroaaltouunin ruoanvalmistus ja uudelleenlämmitys -toiminto teholla 180 W. Lisätietoja on sivun 11 kohdassa "Ruoanvalmistus ja uudelleenlämmitys".

AUTOMAATTISEN TEHOSULATUSTOIMINNON ASETUKSET

Seuraavassa taulukossa kuvataan tehosulatusohjelmat sekä annetaan niihin liittyvät määrät, seisotusajat ja asianmukaiset suositukset. Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen sulattamista. Laita liha, siipikarja ja kala keramiikkalautaselle.

Koodi/ Ruoka	Annoskoko	Seisotus-aika	Suositukset
1. Liha	200-1500 g	20-60 min.	Suojaa reunat alumiinifoliolla. Käännä liha sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudanlihan, lampaanlihan, sianlihan, pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa.
2. Siipikarja	200-1500 g	20-60 min.	Suojaa koivet ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Käännä liha sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen että paloitellun kanan kanssa.
3. Kala	200-1500 g	20-50 min.	Suojaa kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä kala sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen kalan että kalafileiden kanssa.
4. Leipä/ Kakku	125-625 g	5-20 min.	Laita leipä talouspaperille ja käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. Laita kakku keramiikkalautaselle ja mikäli mahdollista, käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. (Uuni pysyy toiminnassa ja pysähtyy, kun luukku avataan.) Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten viipaloitujen ja kokonaisten leipien, kuten myös sämpylöiden ja patonkien kanssa. Asettele sämpylät ympyrän muotoon. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten hiivalla valmistettujen kakkujen, keksien, juustokakkujen ja voitaikinoiden kanssa. Sitä ei voida käyttää murotaikina- ja taikinakuorellisten leivonnaisten, hedelmä- ja kermakakkujen tai suklaakuorrutteisten kakkujen kanssa.

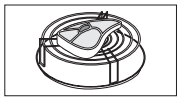
Jos haluat sulattaa ruoan käsin, valitse manuaalinen sulatustoiminto teholla 180 W. Lisätietoja manuaalisesta sulatuksesta ja sulatusajoista saat sivuilta 23-24.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 19 2014-09-19 12:26:47

VARUSTEIDEN VALINTA

Käytä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita. Älä käytä muovisia säilytys- tai valmistusastioita, paperikuppeja, pyyhkeitä jne.

Jos haluat käyttää yhdistelmätilaa (grilli ja mikroaaltouuni), käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia ja uunikäytön kestäviä astioita.

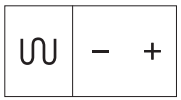


Saat lisätietoja sopivista keittoastioista ja -välineistä valmistusastiaoppaan sivuilta 18-19.

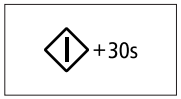
GRILLAUS

Grillillä voidaan lämmittää ja ruskistaa ruokaa nopeasti ilman mikroaaltoja. Tätä varten mikroaaltouunin mukana toimitetaan grilliritilä.

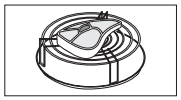
1. Esilämmitä grilli haluttuun lämpötilaan painamalla **Grilli** (ᔓ)-näppäintä ja aseta esilämmitysaika painamalla (—)- ja (+)-näppäimiä.



2. Paina (◇)-näppäintä.



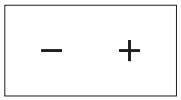
3. Kun esilämmitys on suoritettu, avaa luukku ja aseta ruoka ritilälle.
Sulje luukku.



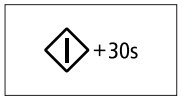
4. Paina (ᔓ)-näppäintä.

Tulos: Näyttöön tulee seuraavat viestit:

5. Valitse grillausaika painamalla (—)- ja (+)-näppäimiä. Grillausajaksi voidaan määrittää enintään 60 minuuttia.



6. Paina (◇)-näppäintä.



Tulos: Grillaus alkaa. Sen päätyttyä:
1) Uuni antaa neljä äänimerkkiä.
2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
3) Näyttöön tulee jälleen nykyinen aika.

Vastus voi kytkeytyä pois päältä grillauksen aikana. Tämä estää uunin ylikuumenemisen.

Käytä aina pannulappuja kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.

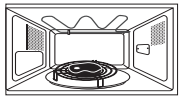
MIKROAALTOUUNIN JA GRILLIN YHTEISKÄYTTÖ

Voit myös yhdistää mikroaaltotoiminnon grillauksen kanssa ruoan nopeaa valmistusta ja ruskistusta varten.

Käytä **AINA** mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia ja uunikäytön kestäviä astioita. Lasi- ja keramiikka-astiat ovat ihanteellinen vaihtoehto, sillä niitä käytettäessä mikroaallot voivat läpäistä ruoan tasaisesti.

Käytä **AINA** grillikintaita, kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.

1. Avaa uunin luukku.
Aseta ruoka ritilälle ja ritilä uunilautaselle.
Sulje uunin luukku.



GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 20 2014-09-19 12:26:47

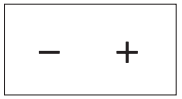
2. Paina **Yhdistelmätila** ( )-näppäintä.

Tulos: Näyttöön tulee seuraavat viestit:

 (mikroaalto- ja grillitila)

Grillin lämpötilaa ei voi säätää.

3. Valitse valmistusaika painamalla (—)- ja (+)-näppäimiä. Grillausajaksi voidaan määrittää enintään 60 minuuttia.



4. Paina (◇)-näppäintä.

Tulos: Valmistus yhdistelmätoiminnolla alkaa. Sen päätyttyä:

1) Uuni antaa neljä äänimerkkiä.
2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
3) Näyttöön tulee jälleen nykyinen aika.

MUISTITOIMINNON KÄYTTÄMINEN

Voit tallentaa valmistusajat ja tehot uunin muistiin, jotta sinun ei tarvitse asettaa niitä uudestaan joka kerta, kun valmistat tai lämmität uudelleen samantyyppisiä ruokia.

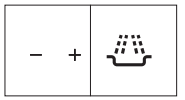
Voit tallentaa kaksi eri asetusta.

Asetuksen tallentaminen.

1. **Ohjelmoi...** **Paina Muisti ()-näppäintä...**

Ensimmäinen asetus	Kerran (näytössä näkyy P1)
Toinen asetus	Kaksi kertaa (näytössä näkyy P2)

2. Aseta valmistusohjelma (valmistusaika ja teho) tavalliseen tapaan; tarkista ohjeet tarvittaessa.



3. Paina (◇)-näppäintä.

Tulos: Asetus on tallennettu uunin muistiin.

Asetusten käyttäminen.

Laita ruoka ensiksi uunilautasen keskelle ja sulje luukku.

1. **Valitse...** **Paina Muisti ()-näppäintä...**

Ensimmäinen asetus	Kerran (näytössä näkyy P1)
Toinen asetus	Kaksi kertaa (näytössä näkyy P2)

2. Paina (◇)-näppäintä.

Tulos: Ruoka valmistetaan asetuksen mukaisesti.

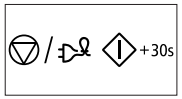
SUOMI

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 21 2014-09-19 12:26:47

ÄÄNIMERKIN MYKISTÄMINEN

Voit mykistää äänimerkin milloin tahansa.

1. Paina (⏻)- ja (◈)-näppäimiä samanaikaisesti.

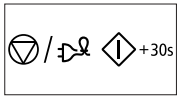


Tulos:

- Näyttöön tulee seuraava viesti:

- Uuni ei anna äänimerkkiä näppäimiä painettaessa.

2. Voit ottaa äänimerkin takaisin käyttöön painamalla (⏻)- ja (◈)-näppäimiä samanaikaisesti uudestaan.



Tulos:

- Näyttöön tulee seuraava viesti:

- Uuni toimii jälleen siten, että äänimerkki on käytössä.

MIKROAALTOUUNIN TURVALUKITUS

Mikroaaltouunissa on erityinen lapsilukko-ohjelma, jolla uuni voidaan lukita siten, että lapset tai muut laitetta tuntemattomat henkilöt eivät pääse käyttämään sitä vahingossa.
Uuni voidaan lukita milloin tahansa.

1. Paina **Lapsilukkonäppäintä** (🔒) sekunnin ajan.

Tulos:

- Uuni lukkiutuu (mitään toimintoa ei voi valita).
- Näyttöön tulee ”L”.

2. Lukitus poistetaan painamalla **Lapsilukkonäppäintä** (🔒) sekunnin ajan.

Tulos: Uunia voidaan käyttää tavalliseen tapaan.

VALMISTUSASTIAOPAS

Ruoan valmistus mikroaaltouunissa edellyttää, että mikroaallot pystyvät läpäisemään ruoan ilman, että ne heijastuvat käytettävästä astiasta tai että astia imee ne itseensä. Tästä syystä valmistusastioiden valinnassa on noudatettava huolellisuutta. Jos valmistusastia on merkitty mikroaaltouunikäyttöön sopivaksi, sinulla ei ole aihetta huoleen. Seuraavassa taulukossa luetellaan valmistusastioiden eri tyypit ja osoitetaan niiden soveltuvuus ja käyttö mikroaaltouunien kanssa.

Valmistusastiat	Soveltuvuus mikroaaltouuni-käyttöön	Huomautukset
Alumiinifolio	✓✗	Voidaan käyttää pieninä määrinä suojaamaan ruokaa ylikypsennykseltä. Valokaaret ovat mahdollisia, mikäli folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos foliota käytetään liian paljon.
Ruskistuslautanen	✓	Älä esilämmitä pidempään kuin 8 minuutin ajan.
Posliini- ja saviastiat	✓	Posliini, saviastiat, lasitettu fajanssi ja luuposliini soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäviksi, paitsi jos niissä on metallikoristelua.
Kertakäyttöiset polyesteri-kartonkiastiat	✓	Jotkin pakasteruoat pakataan tällaisiin astioihin.
Pikaruokien pakkaukset		
• Polystyreenikupit ja -astiat	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmitykseen. Ylikuumentuminen saattaa aiheuttaa polystyreenin sulamisen.
• Paperipussit tai sanomalehti	✗	Saattaa syttyä tuleen.
• Uusiopaperit tai metallikoristelut	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaren.
Lasitavara		
• Uuninkestävät astiat	✓	Voidaan käyttää, paitsi jos niissä on metallikoristelua.
• Hieno lasitavara	✓	Voidaan käyttää ruoan tai juomien lämmitykseen. Hieno lasi saattaa särkyä tai haljeta äkillisen kuumentamisen seurauksena.
• Lasitölkit	✓	Kansi on poistettava. Soveltuu ainoastaan lämmitykseen.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 22 2014-09-19 12:26:48

Valmistusastiat	Soveltuvuus mikroaaltouuni-käyttöön	Huomautukset
Metalli		
• Astiat	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaren tai tulipalon.
• Pakastuspussin kierresulkijat	✗	
Paperi		
• Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi	✓	Lyhyen aikaa kestävään valmistukseen ja lämmitykseen. Myös liiallisen kosteuden imemiseen.
• Uusiopaperi	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaren.
Muovi		
• Astiat	✓	Erityisesti, jos ne ovat lämpöä kestäviä lämpömuoveja. Jotkin muut muovit saattavat vääntyä tai muuttaa väriään korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä melamiinimuovia.
• Muovikelmu	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana. Sen ei tule koskea ruokaan. Varo kuumaa höyryä kelmua poistaessasi.
• Pakastuspussit	✓✗	Ainoastaan, jos se on kiehumisen ja uunikäytön kestävää. Sen ei tule olla ilmatiivis. Lävistä tarvittaessa haarukalla.
Vahapaperi tai rasvan kestävä paperi	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana ja roiskumisen estämiseen.

✓ : Käyttöä suositellaan ✓✗ : Noudata varovaisuutta ✗ : Vaarallinen

VALMISTUSOPAS

MIKROAALLOT

Mikroaaltoenergia lävistää ruoan: siinä oleva vesi, rasva ja sokeri vetävät sen puoleensa ja imevät sen itseensä.
Mikroaallot saattavat ruoassa olevat molekyylit nopeaan liikkeeseen. Näiden molekyylien nopea liike aiheuttaa kitkaa, josta syntyvä lämpö valmistaa ruoan.

VALMISTUS

Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetut valmistusastiat:
Parhaan mahdollisen tehon saavuttamiseksi valmistusastioiden tulee päästää mikroaaltoenergia lävitseen. Mikroaallot heijastuvat metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta ne läpäisevät keramiikan, lasin, posliinin ja muovin, kuten myös paperin ja puun. Tästä syystä johtuen ruokaa ei koskaan tule valmistaa metalliastioissa.

Mikroaaltouunissa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:
Monet ruoka-aineet soveltuvat mikroaaltouunissa valmistettaviksi, muun muassa tuore- tai pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha. Kastikkeet, maitokiisseli, keitot, vanukkaat, hillot ja maustekastikkeet voidaan myös valmistaa mikroaaltouunissa. Yleisesti ottaen valmistus mikroaaltouunissa on ihanteellinen vaihtoehto kaikille sellaisille ruoille, jotka tavallisesti valmistetaan liedellä, esimerkiksi voin tai suklaan sulatukseen (katso lähemmin neuvoja, tekniikoita ja vihjeitä sisältävää osaa)

Peittäminen valmistuksen aikana
Ruoan peittäminen valmistuksen aikana on erittäin tärkeätä, koska haihtuva vesi nousee höyrynä ja edesauttaa valmistusprosessia. Ruoka voidaan peittää eri tavoin, esimerkiksi keraamisella lautasella, muovikuvulla tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

Seisotusajat
Valmistuksen jälkeen on tärkeätä seisottaa ruokaa, jotta sen sisällä oleva lämpö pääsee tasaantumaan.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 23 2014-09-19 12:26:48

Pakastevihannesten valmistusopas

Käytä sopivaa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Valmista peitettynä mahdollisimman lyhyen ajan - katso taulukkoa. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen.
Hämmennä kaksi kertaa valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Pinaatti	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.
Parsakaali	300 g	600 W	9-10	2-3	Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) kylmää vettä.
Herneet	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallista) kylmää vettä.
Vihreät pavut	300 g	600 W	8-9	2-3	Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) kylmää vettä.
Sekavihannekset (porkkanat, herneet, maissi)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallista) kylmää vettä.
Sekavihannekset (kiinalaiset)	300 g	600 W	8-9	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallista) kylmää vettä.

Riisin ja pastan valmistusopas

Riisi: Käytä isoa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Riisin tilavuus kaksinkertaistuu valmistuksen aikana. Valmista peitettynä. Kun valmistusaika on kulunut umpeen, hämmennä ennen seisotusta ja lisää suola, yrtit ja voi.
riisi ei välttämättä ole imenyt kaikkea vettä itseensä ennen valmistusajan päättymistä.

Pasta: Käytä isoa pyrex-lasikulhoa. Lisää kiehuva vesi, hyppysellinen suolaa ja hämmennä hyvin. Valmista peittämättä.
Hämmennä ajoittain valmistuksen aikana ja sen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi ja valuta perusteellisesti sen jälkeen.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Valkoinen riisi (esikypsennetty)	250 g	800 W	16-17	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (esikypsennetty)	250 g	800 W	21-22	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekariisi (riisi ja villiriisi)	250 g	800 W	17-18	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekamaissi (riisi ja maissinjyvät)	250 g	800 W	18-19	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Lisää 1000 ml kuumaa vettä.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 24 2014-09-19 12:26:48

Tuorevihannesten valmistusopas

Käytä sopivaa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Lisää 30-45 ml kylmää vettä (2-3 ruokalusikallista) jokaista 250 g kohden, paitsi jos veden määräksi suositellaan jotakin muuta - katso taulukkoa.
Valmista peitettynä mahdollisimman lyhyen ajan - katso taulukkoa. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen. Hämmennä kerran valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen.
Anna seistä peitettynä kolmen minuutin ajan.

Vihje: Leikkaa tuoreet vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Mitä pienempiä palat ovat, sitä nopeammin vihannekset kypsyvät.

Kaikki vihannekset tulee valmistaa täydellä mikroaaltoteholla (800 W).

Ruoka	Annos	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Parsakaali	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Tee samankokoisia kukkia. Järjestä niiden kannat keskelle.
Ruusukaali	250 g	5½-6½	3	Lisää 60-75 ml (5-6 ruokalusikallista) vettä.
Porkkanat	250 g	4½-5	3	Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi.
Kukkakaali	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Tee samankokoisia kukkia. Leikkaa isot kukat puoliksi. Järjestä niiden kannat keskelle.
Kesäkurpitsat	250 g	3½-4	3	Leikkaa kesäkurpitsat viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) vettä tai nokare voita. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet.
Munakoisot	250 g	3½-4	3	Leikkaa munakoisot pieniksi paloiksi ja pirskota yhdellä ruokalusikallisella sitruunamehua.
Purjosipulit	250 g	4½-5	3	Leikkaa purjosipulit paksuiksi viipaleiksi.
Sienet	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Valmista pienet sienet kokonaisina tai viipaloituina. Älä lisää vettä ollenkaan. Pirskota sitruunamehulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivaa ennen tarjoilua.
Sipulit	250 g	5½-6	3	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 ruokalusikallinen) vettä.
Paprika	250 g	4½-5	3	Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi.
Perunat	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljänneksiksi.
Kyssäkaali	250 g	5-5½	3	Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.

UUDELLEENLÄMMITYS

Ruoan uudelleenlämmitys mikroaaltouunissa kestää murto-osan siitä kuin perinteisellä liedellä yleensä. Käytä uudelleenlämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja. Kaavion ajat koskevat huoneenlämpöisiä nesteitä, joiden lämpötila on +18 - +20 °C, sekä jäähdytettyä ruokaa, jonka lämpötila on +5 - +7 °C.

Sijoitus ja peittäminen

Vältä isojen kappaleiden, kuten paistipalojen uudelleenlämmitystä, sillä niillä on taipumusta ylikypsyä ja kuivua ennen kuin niiden keskusta on ehtinyt kuumeta. Pienten palojen uudelleenlämmitys onnistuu helpommin.

Tehotasot ja hämmennys

Jotkin ruoat voidaan lämmittää uudelleen teholla 800 W, kun taas toisten kohdalla lämmitystehon tulisi olla 600 W, 450 W tai jopa 300 W.
Katso viitteenä olevaa taulukkoa. Yleisesti ottaen ruoan uudelleenlämmityksessä suositellaan käytettävän matalaa tehotasoa, jos ruoka on hienoa, jos se on määrältään huomattava tai jos se todennäköisesti kuumenee hyvin nopeasti (esimerkiksi lihapiirakat). Parhaan tuloksen saavuttamiseksi ruokaa tulee kuumennuksen aikana hämmentää hyvin tai kääntää. Jos mahdollista, hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.
Ole erityinen varovainen nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Nesteiden räjähtävän kiehumisen ja mahdollisen itsesi polttamisen välttämiseksi hämmennä ne ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen. Pidä ne mikroaaltouunissa seisotuksen ajan. Suosittelemme muovilusikan tai lasitikun laittamista nesteisiin. Vältä ruoan ylikuumennusta (ja samalla pilaamista). On parempi aliarvioida valmistusaika ja pidentää kuumennusaikaa tarvittaessa.

Kuumennus- ja seisotusajat

Kun lämmität ruokaa uudelleen ensimmäistä kertaa, on hyödyllistä kirjata aika ylös tulevaa käyttöä varten. Varmista aina, että uudelleenlämmitetty ruoka on kauttaaltaan tulikuumaa. Anna ruoan seistä hetken uudelleenlämmityksen jälkeen, jotta sen lämpötila pääsee tasaantumaan. Suositeltu seisotusaika uudelleenlämmityksen jälkeen on 2-4 minuuttia, jollei kaaviossa toisin mainita. Noudata erityistä huomiota nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Katso myös turvaohjeita käsittelevää kappaletta.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 25 2014-09-19 12:26:48

NESTEIDEN UUDELLEENLÄMMITYS

Anna ruoan aina seistä ainakin 20 sekuntia uunin virran katkaisemisen jälkeen, jotta lämpötila pääsee tasaantumaan. Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen. Räjähtävän kiehumisen ja mahdollisen itsesi polttamisen välttämiseksi laita lusikka tai lasitikku juomaan ja hämmennä ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen.

VAUVANRUOAN UUDELLEENLÄMMITYS

VAUVANRUOKA: Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin uudelleenlämmityksen jälkeen!
Anna ruoan seistä 2-3 minuuttia ennen tarjoilua. Hämmennä uudestaan ja tarkista lämpötila.
Suositeltu tarjoilulämpötila: 30-40 °C.
VAUVANMAITO: Kaada maito steriloituun lasipulloon. Lämmitä peittämättä. Älä koskaan lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, koska pullo voi ylikuumetessaan räjähtää. Ravista hyvin ennen seisotusta ja vielä kerran ennen tarjoilua! Tarkista vauvanruoan tai maidon lämpötila huolellisesti aina ennen sen antamista vauvalle. Suositeltu tarjoilulämpötila on noin 37 °C.
HUOMAA: Palovammojen välttämiseksi vauvanruoka tulee tarkistaa erityisen huolellisesti ennen tarjoilua.
Käytä uudelleenlämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Vauvanruoan ja maidon uudelleenlämmitys

Käytä uudelleenlämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Ruoka	Annos	Teho	Kello	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Vauvanruoka (vihanneksia ja lihaa)	190 g	600 W	30 sekuntia	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuutin ajan. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Vauvanpuuro (viljanjyviä, maitoa ja hedelmiä)	190 g	600 W	20 sekuntia	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuutin ajan. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Vauvanmaito	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sekuntia 50 sek. - 1 min.	2-3	Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Laita pullo uunilautasen keskelle. Valmista peittämättä. Ravista hyvin ja anna seistä ainakin kolmen minuutin ajan. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 26 2014-09-19 12:26:48

Nesteiden ja ruoan uudelleenlämmitys

Käytä uudelleenlämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Juomat (kahvi, tee ja vesi)	150 ml (1 kuppi) 250 ml (1 muki)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Kaada kuppiin ja kuumenna peittämättä. Laita kuppi tai muki uunilautasen keskelle. Pidä mikroaaltouunissa seisotuksen ajan ja hämmennä hyvin.
Keitto (jäähdytetty)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle, Peitä muovikuvulla. hämmennä hyvin uudelleenlämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.
Muhennos (jäähdytetty)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Laita muhennos syvälle keramiikkalautaselle, Peitä muovikuvulla. hämmennä ajoittain uudelleenkuumennuksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua.
Pastaa kastikkeen kera (jäähdytetty)	350 g	600 W	4½-5½	3	Laita pasta (esim. spagetti tai nauhamakaroni) matalalle keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Hämmennä ennen tarjoilua.
Täytettyä pastaa kastikkeen kera (jäähdytetty)	350 g	600 W	5-6	3	Laita täytetty pasta (esim. ravioli ja tortellini) syvälle keramiikkalautaselle, Peitä muovikuvulla. hämmennä ajoittain uudelleenkuumennuksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua.
Ruoka-annos (jäähdytetty)	350 g	600 W	5½-6½	3	Laita 2-3 jäähdytetystä osasta koostuva ruoka-annos keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

MANUAALINEN SULATUS

Mikroaallot soveltuvat erinomaisesti jäähdytetyn ruoan sulattamiseen, sillä ne sulattavat jäähdytetyn ruoan lyhyessä ajassa hellästi. Tästä voi olla paljon hyötyä yllättävien vieraiden varalta.
Jäähdytetty siipikarja tulee sulattaa täysin ennen valmistamista. Poista metalliset sulkijat ja pakkaus kokonaan, jotta sulanut neste pääsee valumaan pois.
Laita sulanut ruoka kannettomaan astiaan. Käännä valmistuksen puolessavälissä, valuta neste pois ja poista mahdolliset sisälmykset niin pian kuin mahdollista.
Tarkista ruoka ajoittain ja varmista, että se ei tunnu lämpimältä.
Jos jäähtyneen ruoan pienikokoiset ja ohuet osat alkavat lämmetä, ne voidaan suojata pienillä alumiinifolion kappaleilla sulatuksen ajaksi.
Jos siipikarjan ulkopinta alkaa lämmetä, keskeytä sulatus ja anna sen seistä 20 minuuttia ennen sulatuksen jatkamista.
Anna kalan, lihan ja siipikarjan seistä sulatuksen lopuksi. Täydelliseen sulattamiseen tarvittava seisotusaika riippuu sulatettavasta määrästä. Katso alla olevaa taulukkoa.

Vihje: Litteä ruoka sulaa helpommin kuin paksu ja pienempien määrien sulatusaika on lyhyempi kuin isompien. Pidä tämä vihje mielessä, kun pakastat tai sulatat ruokia.

Kun sulatat pakastettua ruokaa, jonka lämpötila on noin -18 - -20 °C, käytä seuraavan taulukon ohjeellisia arvoja.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 27 2014-09-19 12:26:48

Kaiken pakastetun ruoan sulatuksessa tulee käyttää sulatustehoa (180 W).

Ruoka	Annos	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Liha				
Jauhettu naudanliha	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Laita liha matalalle keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Sianlihapihvit	250 g	7½-8½		
Siipikarja				
Paloiteltu kana	500 g (2 kpl)	14½-15½	15-40	Asettele kananpalat ihopuoli alaspäin, kokonainen kana rintapuoli alaspäin matalalle keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet osat, kuten siivet ja päät alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Kokonainen kana	900 g	28-30		
Kala				
Kalafileet	200 g (2 kpl) 400 g (4 kpl)	6-7 12-13	5-15	Laita pakastettu kala matalan keramiikkalautasen keskelle ja asettele se siten, että ohuet palat ovat paksujen palojen alla. Suojaa kapeat reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Hedelmät				
Marjat	250 g	6-7	5-10	Sijoittele hedelmät matalalle ja pyöreälle lasiastialle (halkaisijaltaan suurelle).
Leipä				
Sämpylät (kukin noin 50 g)	2 kpl 4 kpl	½-1 2-2½	5-20	Asettele sämpylät ympyrän muotoon tai leipä talouspaperille uunilautasen keskelle vaakatasoon. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Paahtoleipä/Voileipä	250 g	4½-5		
Saksalainen leipä (vehnä- ja ruisjauhoista valmistettu)	500 g	8-10		

GRILLI

Grillin vastukset sijaitsevat uunin sisäkatossa. Vastukset toimivat kun uunin luukku on suljettu ja uunilautanen pyörii. Uunilautasen pyöriminen saa ruoan ruskistumaan tasaisesti. Ruoka ruskistuu nopeammin jos grilliä esilämmitetään 3-4 minuuttia.

Grillaukseen tarkoitetut valmistusastiat:
Astioiden on oltava liekinkestäviä ja ne voivat sisältää metallia. Älä käytä muoviastioita, sillä ne saattavat sulaa.

Grillaukseen soveltuvat ruoat:
kyljykset, makkarat, pihvit, hampurilaiset, pekoni ja kinkkuviipaleet, ohuet kala-annokset, voileivät ja kaikenlaiset paahtoleivät.

Tärkeä huomautus:
Muista myös, että ruoka on asetettava korkealle ritilälle, ellei toisin suositella.

Mikroaaltouuni + grilli

Tämä valmistustila yhdistää grillistä tulevan säteilylämmön mikroaaltotoiminnon nopeuteen. Toiminto toimii vain kun uunin luukku on suljettu ja uunilautanen pyörii. Uunilautasen pyöriminen saa ruoan ruskistumaan tasaisesti.

Valmistusastiat mikroaalto ja grilli -yhdistelmätoiminnolle
Käytä valmistusastioita, joiden läpi mikroaallot voivat kulkea. Valmistusastioiden on oltava liekinkestäviä. Älä käytä metallisia valmistusastioita yhdistelmätilassa. Älä käytä muoviastioita, sillä ne saattavat sulaa.

Mikroaalto ja grilli -toiminnolla valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:
Yhdistelmätilassa voidaan lämmittää ja ruskistaa kaikenlaisia keitettyjä ruokia (esim. keitettyä pastaa) sekä ruokia, jotka ruskistuvat nopeasti. Tätä tilaa voidaan käyttää myös paksujen annosten, joiden yläosa vaatii ruskistusta (esim. kananpalat, käännettävä valmistuksen puolessavälissä), valmistukseen. Katso lisätietoja grillaustaulukosta.

Tärkeä huomautus:
Ruoka on asetettava korkealle ritilälle, ellei toisin suositella. Aseta ruoka muussa tapauksessa uunilautaselle. Katso seuraavan taulukon ohjeet.
Ruoka on käännettävä, jos sen molemmat puolet pitää ruskistaa.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 28 2014-09-19 12:26:48

Pakastetun ruoan grillausopas

Käytä grillauksessa tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Tuore ruoka	Annos	Teho	Ensimmäinen seisotusaika (minuuttia)	Toinen seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Sämpylät (kukin n. 50 g)	2 kpl 4 kpl	Mikroaaltouuni-grilli -toiminto	Mikroaaltouuni-grilli 3-4 4-5	Vain grilli 1-2 1-2	Aseta sämpylät ympyrään ritilälle. Grillaa sämpylän toinen puoli haluamaasi rapeusasteeseen. Anna seistä 2-5 minuutin ajan.
Patongit + täyte (tomaattia, juustoa, kinkkua, herkkusieniä)	250-300 g (2 kpl)	Mikroaaltouuni-grilli -toiminto	12-15	-	Aseta 2 pakastettua patonkia vierekkäin matalalle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan grillauksen jälkeen.
Gratiini (vihanneksia tai perunoita)	400 g	Mikroaaltouuni-grilli -toiminto	18-23	-	Aseta pakastettu gratiini pieneen, pyöreään pyrex-lasiastiaan. Aseta astia ritilälle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan valmistuksen jälkeen.
Pasta (cannelloni, makaroni, lasagne)	400 g	Mikroaaltouuni-grilli -toiminto	Mikroaaltouuni-grilli 25-28	Vain grilli 2-3	Aseta pakastettu pasta pieneen matalaan neliskulmaiseen pyrex-lasiastiaan. Aseta astia suoraan uunilautaselle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan valmistuksen jälkeen.
Kananuggetit	250 g	Mikroaaltouuni-grilli -toiminto	8-10	5-6	Aseta kananuggetit ritilälle. Käännä ensimmäisen kerran jälkeen.
Uuniperunat	250 g	Vain grilli	10-15	8-12	Aseta uuniperunat ruskistuslautasen päälle ritilälle.

Tuoreen ruoan grillausopas

Esilämmitä grilliä 3-4 minuuttia grillitoiminnolla.
Käytä grillauksessa tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Tuore ruoka	Annos	Teho	Ensimmäinen seisotusaika (minuuttia)	Toinen seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Paahtoleivän viipaleet	4 kpl (kukin 25 g)	Vain grilli	4-5	4½-5½	Aseta paahtoleivän viipaleet vierekkäin ritilälle.
Sämpylät (esipaistetut)	2-4 kpl	Vain grilli	2-3	2-3	Aseta sämpylät ensin alapuoli ylöspäin ympyrään uunilautaselle.
Grillatut tomaatit	200 g (2 kpl)	Vain grilli	12-15	-	Leikkaa tomaatit neljään osaan. Laita juustoa tomaattien päälle. Aseta tomaatin puolikkaat matalaan pyrex-lasikulhoon. Aseta se ritilälle.
Paahtoleipä ja lisukkeet	2 kpl (300 g)	1. vaihe: Mikroaaltouuni-grilli -toiminto 2. vaihe: Vain grilli	3½-4½ 3-4	-	Paahda paahtoleivän viipaleet ensin. Aseta paahtoleipä ja lisukkeet (kinkkua, viipaloituja tomaatteja, ananasta, juustoviipaleita) vierekkäin ritilälle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan.
Uuniperunat	300 g (2 perunaa)	Mikroaaltouuni-grilli -toiminto	16-18	-	Leikkaa perunat puoliksi. Aseta ne ympyrän muotoon ritilälle leikattu puoli kohti grilliä.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 29 2014-09-19 12:26:48

Tuore ruoka	Annos	Teho	Ensimmäinen seisotusaika (minuuttia)	Toinen seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Paloiteltu kana	450-500 g (2 kpl)	Mikroaaltouuni-grilli -toiminto	12-15	10-12	Sivele kananpalat öljyllä ja mausteilla. Aseta ne ympyrään siten, että luut ovat keskellä. Aseta yksi kananpala ritilän keskelle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan.
Lampaan-kyljykset/ Naudanpihvit (medium)	400 g (4 kpl)	Vain grilli	12-15	9-12	Sivele lampaankyljykset öljyllä ja mausteilla. Aseta ne ympyrään ritilälle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan grillauksen jälkeen.
Sianlihapihvit	250 g (2 kpl)	Mikroaaltouuni-grilli -toiminto	Mikroaaltouuni-grilli 7-8	Vain grilli 10-15	Sivele sianlihapihvit öljyllä ja mausteilla. Aseta ne ympyrään ritilälle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan grillauksen jälkeen.
Uuniomenat	2 omenaa (300g)	Mikroaaltouuni-grilli -toiminto	9-12	-	Poista omenoiden ytimet ja täytä ne rusinoilla ja hillolla. Laita päälle mantelilastuja. Laita omenat matalaan pyrex-lasiastiaan. Aseta astia suoraan uunilautaselle.

VINKKEJÄ

VOIN SULATUS
Laita 50 g voita pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Peitä muovikuvulla.
Lämmitä 800 W teholla 30-40 sekunnin ajan, kunnes voi sulaa.

SUKLAAN SULATUS
Laita 100 g suklaata pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Lämmitä 450 W teholla 3-5 minuutin ajan, kunnes suklaa sulaa. Hämmennä sulatuksen aikana kerran tai kaksi kertaa. Käytä grillikintaita, kun otat astiat uunista!

KITEYTYNEEN HUNAJAN SULATUS
Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa pieneen, mutta syvään lasiastiaan.
Lämmitä 300 W:n teholla 20-30 sekunnin ajan, kunnes hunaja sulaa.

LIIVATTEEN SULATUS
Liota kuivat liivatelehdet (10 g) 5 minuutin ajan kylmässä vedessä.
Laita valutettu liivate pieneen pyrex-lasikulhoon.
Lämmitä 300 W teholla 1 minuutin ajan. Hämmennä sulatuksen jälkeen.

KUORRUTUKSEN JA SOKERIKUORRUTUKSEN VALMISTUS (KAKKUJA VARTEN)
Sekoita pikakuorrutus (noin 14 g) 40 g sokerin ja 250 ml kylmän veden kanssa.
Valmista peittämättä pyrex-lasikulhossa 800 W teholla 3½-4½ minuutin ajan, kunnes kuorrutus tai sokerikuorrutus on läpikuultavaa. Hämmennä valmistuksen aikana kaksi kertaa.

HILLON VALMISTUS
Laita 600 g hedelmiä (esimerkiksi sekamarjoja) sopivan kokoiseen, kannella varustettuun pyrex-lasikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä hyvin.
Valmista peitettynä 800 W teholla 10-12 minuutin ajan. Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana. Kaada välittömästi pieniin, kierrekannella varustettuihin hillopurkkeihin. Paina kantta 5 minuutin ajan.

VANUKKAAN VALMISTUS
Sekoita vanukasjauhe sokerin ja maidon (500 ml) kanssa valmistajan ohjeiden mukaisesti ja hämmennä hyvin. Käytä sopivaa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa.
Valmista peitettynä 800 W teholla 6½-7½ minuutin ajan.
Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana hyvin.

MANTELIPALASTEN RUSKISTUS
Levitä 30 g mantelipalasia keskikokoiselle keramiikkalautaselle tasaisesti. Ruskista 600 W:n teholla 3½-4½ minuutin ajan ja hämmennä ruskistuksen aikana säännöllisesti. Anna manteleiden seistä uunissa 2-3 minuutin ajan. Käytä grillikintaita, kun otat astiat uunista!

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 30 2014-09-19 12:26:48

VIANMÄÄRITYS JA VIRHEKOODIT

VIANMÄÄRITYS

Jos laitteen käytössä esiintyy alla lueteltuja ongelmia, kokeile annettuja ratkaisuja.

Tämä on normaalia.

- Kosteuden tiivistyminen uunin sisälle.
- Ilmavirtaus luukun ja laitteen ulkokuoren ympärillä.
- Lievä lämmön hehkuminen luukun ja laitteen ulkokuoren ympärille.
- Höyryn karkaaminen luukusta tai ilmanpoistoaukoista.

Uuni ei käynnisty, kun painat START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s) -painiketta.

- Onko luukku täysin kiinni?

Ruoka ei ole kypsynyt lainkaan.

- Oletko asettanut ajastimen oikein ja/tai painanut **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)**-painiketta?
- Onko luukku suljettu?
- Onko sähköpiiri ylikuormittunut ja sulake tästä syystä palanut tai automaattisulake lauennut?

Ruoka on ylikypsää tai raakaa.

- Oliko valmistusaika asetettu oikein ruoan tyypin mukaisesti?
- Oliko teho valittu oikein?

Lamppu ei toimi.

- Lamppua ei tule turvallisuussyistä vaihtaa itse. Ota yhteyttä lähimpään Samsungin valtuuttamaan merkkihuoltoon, jotta pätevä teknikko voisi vaihtaa lampun.

Mikroaaltouuni häiritsee radio- tai televisiolähetystä.

- Televisio- tai radiolähetyksissä saattaa esiintyä lieviä häiriöitä uunin käytön aikana. Tämä on normaalia. Ongelma poistuu, kun sijoitat uunin kauemmaksi televisioista, radioista ja antenneista.
- Jos uunin mikroprosessori havaitsee häiriöitä, näyttö saattaa nollautua. Ongelma poistuu, kun irrotat virtajohdon seinästä ja kytket sen uudelleen paikoilleen. Aseta kellonaika uudelleen.

Uunin sisällä kipinöi ja ritisee (siellä näkyy valokaari).

- Oletko käyttänyt jotakin metallikoristeltua astiaa?
- Oletko unohtanut haarukan tai muun metallisen ruokailuvälineen uunin sisälle?
- Onko alumiinifolio liian lähellä laitteen sisäseinämiä?

Savua ja pahaa hajua esiintyy ensimmäisen käyttökerran aikana.

- Tämä on tilapäistä ja johtuu siitä, että laitteen osat lämpiävät ensimmäistä kertaa. Savu ja haju häviävät täysin 10 minuutin käytön jälkeen. Pääset hajusta eroon nopeammin, jos laitat uuniin sitruunatiivistettä tai -mehua ja käytät mikroaaltouunia.

Jos et pysty ratkaisemaan ongelmaa yllä olevien neuvojen avulla, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGin asiakaspalveluun.
Pidä seuraavat tiedot saatavilla:

- Malli- ja sarjanumerot, jotka on tavallisesti painettu uunin taakse.
- Takuutiedot.
- Selkeä kuvaus ongelmasta.

Ota tämän jälkeen yhteyttä lähimpään jälleenmyyjään tai SAMSUNGin asiakaspalveluun.

VIRHEKOODI

”SE”-viesti ilmestyy näkyviin

- Puhdista painikkeet ja varmista, että niiden ympärillä ei ole nestettä. Sammuta mikroaaltouuni ja yritä uudelleen. Jos sama tapahtuu uudelleen, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGin asiakaspalveluun.

”E-12”-viesti ilmestyy näkyviin

- ”E-12”-viesti tarkoittaa kaasuntunnistimen oikosulkuvirhettä. Tämä virhe voi johtua siitä, että laitteen sisätiloissa on paljon kosteutta, kun käynnistät mikroaaltouunin uudelleen pian sen jälkeen, kun olet juuri käyttänyt sitä. Jos näin käy, kaasuntunnistin ei välttämättä ole rikki, joten sammuta mikroaaltouuni ja yritä uudelleen. Jos sama virhe esiintyy uudelleen, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGin asiakaspalveluun.

”E-24”-viesti ilmestyy näkyviin

- ”E-24”-viesti ilmestyy näkyviin, ennen kuin mikroaaltouuni ylikuumenee. Jos ”E-24”-viesti ilmestyy näkyviin, paina Pysäytys/Eko -painiketta, jolloin uuni siirtyy alustustilaan. Kun uuni on jäähtynyt, yritä käyttää sitä uudelleen. Jos ”E-24”-viesti ilmestyy taas näkyviin, ota yhteyttä lähimpään Samsungin asiakaspalveluun.

Jos näet jonkin sellaisen koodin, jota ei ole mainittu edellä, tai jos ehdotettu ratkaisu ei ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGin asiakaspalveluun.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 31 2014-09-19 12:26:49

TEKNISET TIEDOT

SAMSUNG pyrkii kehittämään tuotteitaan jatkuvasti. Siksi laitteen tekniset yksityiskohdat ja nämä käyttöohjeet saattavat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

Malli	GE87MC
Virtalähde	230 V - 50 Hz
Tehonkulutus Mikroaalto Grilli Yhdistelmätila	 1200 W 1100 W 1400 W
Lähtöteho	100 W / 800 W (IEC-705)
Käyttötaajuus	2450 MHz
Magnetroni	OM75P (31)
Jäähdytysmenetelmä	Jäähdyttävä tuuletinmoottori
Mitat (L x K x S) Ulkomitat Sisämitat	 489 x 275 x 355 mm 330 x 211 x 324 mm
Tilavuus	23 litraa
Paino Netto	 n. 13 kg

SAMSUNG

KYSYMYKSIA TAI KOMMENTTEJA

MAA	SOITA	TAI KAY VERKKOSIVUILLAMME
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04114D-04

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_FI.indd 32 2014-09-19 12:26:49

GE87MC

Mikrobølgeovn

Brugervejledning og tilberedningsvejledning

Bemærk, at Samsung-garantien IKKE dækker serviceopkald til forklaring af produktets betjening, rettelse af forkert installation eller udførelse af almindelig rengøring eller vedligeholdelse.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Denne manual er trykt på 100 % genbrugspapir.

forestil dig mulighederne

Tak, fordi du købte dette Samsung-produkt.

SAMSUNG

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 1 2014-09-19 12:21:50

INDHOLD

Sikkerhedsinformationer 2
Hurtig opslagsvejledning 11
Ovn 12
Betjeningspanel 13
Tilbehør 13
Indstilling af klokkeslæt 14
Sådan fungerer en mikrobølgeovn 14
Kontrol af om din ovn fungerer korrekt 15
Tilberedning/Opvarmning 15
Effektniveauer 16
Justering af tilberedningstiden 16
Afbrydelse af tilberedningen 16
Indstilling af energisparefunktionen 16
Anvendelse af den automatiske opvarmningsfunktion 17
Indstillinger for automatisk genopvarmning 17
Anvendelse af den automatiske tilberedningsfunktion 18
Automatiske tilberedningsindstillinger 18
Anvendelse af funktionerne til automatisk lynoptøning 19
Indstillinger til automatisk lynoptøning 19
Valg af tilbehør 20
Grilning 20
Kombinering af mikrobølger og grill 20
Anvendelse af hukommelsesfunktionen 21
Slukning af bipperen 22
Mikroovnens sikkerhedslås 22
Vejledning i kogekar 22
Tilberedningsvejledning 23
Fejlfinding og fejlkode 31
Fejlfinding 31
Fejlkode 31
Tekniske specifikationer 32

SIKKERHEDSINFORMATIONER

BRUG AF DENNE INSTRUKTIONSBOG

Du har netop købt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Brugervejledningen indeholder nyttige oplysninger om tilberedning med din mikrobølgeovn:

- Sikkerhedsforanstaltninger
- Velegnet tilbehør og køkkenudstyr
- Nyttige tilberedningstips
- Tilberedningstips

OVERSIGT OVER SYMBOLER OG IKONER

ADVARSEL — Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **alvorlig personskade eller død**.

FORSIGTIG — Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **mindre personskade eller tingsskade**.

- Advarsel, brandfare
- Advarsel, varm overflade
- Advarsel, elektricitet
- Advarsel, eksplosive materialer
- Forsøg IKKE.
- Rør IKKE.
- Adskil IKKE.
- Følg anvisningerne nøje.
- Tag strømstikket ud af stikkontakten.
- Sørg for, at apparatet er jordforbundet for at forhindre elektrisk stød.
- Ring til servicecentret for at få hjælp.
- Bemærkning
- Vigtigt

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 2 2014-09-19 12:21:50

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS DISSE OMHYGGELIGT OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG.

Sørg for, a disse sikkerhedsanvisninger overholdes til enhver tid.

Kontroller, at følgende anvisninger følges, inden ovnen tages i brug.

⚠ ADVARSEL (Kun mikrobølgeovnsfunktion)
ADVARSEL: Hvis døren eller dørens tætninger beskadiges, må ovnen ikke betjenes, før den er blevet repareret af en kompetent person.
ADVARSEL: Det er farligt for alle andre end en kompetent person at udføre service eller reparationer, der involverer fjernelse af det dæksel, der beskytter dig mod at blive udsat for mikrobølgeenergi.
Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger.
ADVARSEL: Lad kun børn bruge ovnen uden overvågning, når de har fået passende anvisninger, så barnet kan bruge ovnen på en sikker måde og forstår faren ved forkert brug.
ADVARSEL: Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn, medmindre de er mindst 8 år og under opsyn.
Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til anvendelse i mikrobølgeovne.
Ved opvarmning af mad i plastic- eller papiremballage skal du holde øje med ovnen pga. muligheden for antændelse.
Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad- og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller beklædning og opvarmning af puder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse eller brand.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 3 2014-09-19 12:21:50

	Hvis der udsendes røg, skal du afbryde for (fjerne stikket fra) apparatet og holde døren lukket for at kvæle flammer.
	ADVARSEL: Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen.
	ADVARSEL: Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal altid omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden indtagelse for at undgå forbrændinger.
	Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut.
	Ovnen bør rengøres regelmæssigt, og alle madrester bør fjernes.
	Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en faresituationer.
	Apparatet er ikke beregnet til installation i vejkøretøjer, campingvogne og tilsvarende køretøjer osv.

	Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået oplæring eller instruktion vedr. brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
	Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
	Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici.
	ADVARSEL: Væsker eller andre fødevarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.
	Apparatet må ikke rengøres med en højtryksrenser.
	Denne ovn bør placeres i passende højde og retning, så der er let adgang til ovnrum og kontrolområde.
	Inden ovnen tages i brug for første gang, skal ovnen betjenes med vand i 10 minutter og derefter tages i brug.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 4 2014-09-19 12:21:51

	Hvis ovnen udsender en underlig lyd, en brændt lugt, eller hvis der udsendes røg, skal du straks tage strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.
	Mikrobølgeovnen skal placeres, så der er adgang til stikket.
	Mikrobølgeovnen er kun beregnet til brug på et køkkenbord eller en køkkenbordsplade, og mikrobølgeovnen må ikke anbringes i et skab.

⚠ ADVARSEL (Kun ovnfunktion) - tilbehør	
	ADVARSEL: Når apparatet bruges i kombinationstilstand, bør børn, på grund af den varme der udvikles, kun anvende ovnen under opsyn af en voksen.
	Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.
	ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brugen. Mindre børn bør holdes på afstand.
	En damprenser ikke må anvendes.

	ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
	ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, hvis de ikke er under konstant overvågning.
	På de overflader, der er tilgængelige, kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug.
	Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når apparatet er i brug.
	Hold apparatet og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 5 2014-09-19 12:21:51

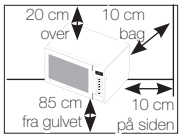
★	Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse af brugeren bør ikke udføres af børn uden overvågning.
⦸	Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovndøren, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.
⦸	Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Dette produkt er gruppe 2, klasse ISM-udstyr. Definitionen af gruppe 2 omfatter alt industrielt, videnskabeligt og medicinsk udstyr, hvori der internt bevidst genereres radiofrekvensenergi og/eller anvendes i form af elektromagnetisk stråling til behandling af materialer og EDM- og lysbuesvejsningsudstyr.

Klasse B udstyr er udstyr velegnet til anvendelse i private hjem og under forhold ved direkte tilslutning til en lavspændingsstrømforsyning, der forsyner bygninger indeholdende private beboelser.

INSTALLATION AF DIN MIKROBØLGEOVN

Anbring ovnen på en plan, lige overflade 85 cm fra gulvet. Overfladen skal være stærk nok til på sikker vis at bære ovnens vægt.



1. Når du installerer ovnen, skal du sørge for tilstrækkelig ventilation til ovnen ved et sørge for, der er mindst 10 cm plads bagved og ud til ovnens sider og mindst 20 cm plads ovenover ovnen.
2. Fjern al emballage inde i ovnen.
3. Installer rotationsringen og drejeskiven. Kontroller, at drejeskiven roterer frit. (Kun modeller med drejeskive)
4. Mikrobølgeovnen skal placeres, så der er adgang til stikket.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 6 2014-09-19 12:21:51

- Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici. Af hensyn til din personlige sikkerhed skal du slutte kablet til et korrekt jordet vekselstrømsstik.
- Anbring ikke mikrobølgeovnen i varme eller fugtige omgivelser, som f.eks. ud for en almindelig ovn eller radiator. Ovnens strømspecifikationer skal overholdes og et eventuelt forlængerkabel skal være af samme standard som det strømkabel, der følger med ovnen. Tør det indvendige og dørens tætning af med en fugtig klud, før du bruger mikrobølgeovnen for første gang.

RENGØRING AF MIKROBØLGEOVNEN

Følgende dele af mikrobølgeovnen skal rengøres jævnligt for at undgå, at der samles fedt og madrester:

- Indvendige og udvendige overflader
- Dør og dørtætninger
- Drejeskive og rotationsringe (Kun modeller med drejeskive)

- Sørg **ALTID** for, at dørtætningerne er rene, og at døren kan lukkes ordentligt.
- Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en faresituationer.

1. Rengør de udvendige overflader med en blød klud og varmt sæbevand. Skyl og tør.

2. Fjern eventuelle stænk eller pletter på indvendige overflader i ovnen med en sæbeklud. Skyl og tør.

3. Hvis du skal løsne hårde madrester og fjerne lugte, kan du anbringe en kop opløst citronsaft i ovnen og opvarme denne i ti minutter ved maksimal effekt.

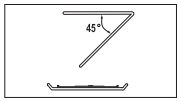
4. Vask den opvaskemaskinesikre tallerken efter behov.

- Spild **IKKE** vand i ventilationshullerne. Brug **ALDRIG** slibemidler eller opløsningsmidler. Vær især omhyggelig ved rengøring af dørtætningerne, at der ikke er nogen madrester:
  - Der hobes op
  - Forhindrer døren i at lukkes ordentligt

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 7 2014-09-19 12:21:51

- **Rengør** mikrobølgeovnens rum med en mild sæbeopløsning umiddelbart efter hver brug, men lad mikrobølgeovnen køle ned før rengøringen for at undgå skader.

Ved rengøring af ovnrummets øverste del er det nemmere, hvis varmeelementet svinges 45° ned.



(Kun modeller med svingbart varmeelement)

OPBEVARING OG REPARATION AF DIN MIKROBØLGEOVN

Overhold nogle få anvisninger ved opbevaring, eller når mikrobølgeovnen skal serviceres.
Ovnen må ikke bruges, hvis døren eller dørtætningerne er beskadiget:

- Ødelagt hængsel
- Forringede tætninger
- Forvredet eller bøjet ovnrum

Kun en kvalificeret tekniker med erfaring i mikrobølgeovne må foretage reparation.

- Tag **ALDRIG** det udvendige kabinet af ovnen. Hvis ovnen er defekt og skal services, eller du er i tvivl om dens tilstand, skal du:
  - Trække stikket ud af stikkontakten
  - Kontakt det nærmeste After Sales-servicecenter
- Hvis du vil sætte ovnen væk midlertidigt, skal du vælge et tørt sted frit for støv.
  Årsag: Støv og fugt kan påvirke de arbejdende dele i ovnen.
- Denne mikrobølgeovn er ikke beregnet til kommerciel brug.
- Pæren bør af hensyn til sikkerheden ikke udskiftes personligt. Kontakt nærmeste autoriserede Samsung-kundecenter for at få en kvalificeret tekniker til at udskifte pæren.

⚠ ADVARSEL					
	Kun uddannede fagfolk må ændre eller reparere apparatet.	✓	✓	✓	✓
	Opvarm ikke varme væsker og andre fødevarer i forseglede beholdere ved funktionen mikrobølgeovn.	✓	✓	✓	✓
	Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.	✓	✓	✓	✓
	Installer ikke dette apparat i nærheden af et varmeapparat, brandfarligt materiale, på et fugtigt, fedtet eller støvet sted, på et sted, der er udsat for direkte sollys og vand, eller hvor der kan sive gas ud, på en ujævn overflade.	✓	✓	✓	✓
	Dette apparat skal jordforbindes korrekt i overensstemmelse med lokale og nationale forskrifter.	✓	✓	✓	✓

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 8 2014-09-19 12:21:52

★	Fjern med jævne mellemrum alle fremmede stoffer, som f.eks. støv eller vand, fra strømstikterminalerne og kontaktpunkterne med en tør klud.	✓	✓	✓	✓
⊘	Undlad at trække hårdt i strømkablet, bøje det eller placere tunge genstande på det.	✓	✓	✓	✓
★	I tilfælde af gasudsivning (f.eks. propangas, LP-gas osv.) skal der straks ventileres, uden at strømstikket berøres.	✓	✓	✓	✓
⊘	Rør ikke ved strømstikket med våde hænder.	✓	✓	✓	✓
⊘	Sluk ikke for apparatet ved at tage strømstikket ud, mens ovnen er i brug.	✓	✓	✓	✓
	Hvis der er kommet fremmede stoffer, som f.eks. vand, ind i apparatet, skal du ikke sætte fingre eller fremmede stoffer ind, men tage strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.	✓	✓	✓	✓
⊘	Anvend ikke overdreven kraft på apparatet.	✓	✓	✓	✓
⊘	Anbring ikke ovnen over en skrøbelig genstand som f.eks. en vask eller en glasgenstand.	✓	✓		
⊘	Brug ikke benzen, fortynder, sprit, damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.	✓	✓	✓	✓
⊘	Kontroller, at spænding, frekvens og strømstyrke stemmer overens med produktets specifikationer.	✓	✓		✓
⊘	Sæt strømstikket godt fast i stikkontakten. Undlad at anvende en fordelerdåse, et forlængerkabel eller en elektrisk transformator.	✓	✓	✓	
⊘	Undlad at hægte strømkablet på en metalgenstand eller at sætte strømkablet ind mellem genstandene eller bag ovnen.	✓	✓	✓	

⊘	Brug ikke et beskadiget strømstik, et beskadiget strømkabel eller en løs stikkontakt. Når strømstikket eller strømkablet er beskadiget, skal du kontakte dit nærmeste servicecenter.	✓	✓	✓	✓
⊘	Undlad at hælde eller sprøjte vand direkte på ovnen.	✓	✓		
⊘	Anbring ingen genstande oven på ovnen, i den indvendige del i eller på ovnens dør.	✓	✓	✓	
⊘	Sprøjt ikke flygtige materialer som f.eks. insektmiddel på ovnens overflade.	✓	✓		
⊘	Opbevar ikke brandbare materialer i ovnen. Pas særligt på, når du opvarmer retter eller drikkevarer, der indeholder alkohol, da alkoholdampe kan komme i kontakt med en varm del af ovnen.	✓		✓	✓
★	Hold børn væk fra døren, når den åbnes eller lukkes, da børnene kan støde ind i døren eller få fingrene i klemme i den.	✓	✓	✓	✓
★	**ADVARSEL:** Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen. For at undgå denne situation skal du ALTID lade det stå og køle af i mindst 20 sekunder, efter ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig. Rør om nødvendigt rundt under opvarmningen, og rør ALTID rundt efter opvarmningen. Følg disse anvisninger i FØRSTEHJÆLP i tilfælde af skoldning: • Anbring det skoldede område i kold vand i mindst 10 minutter. • Tildæk det med et rent, tørt klæde. • Smør ikke cremer, olier eller lotioner på.	✓	✓	✓	✓
⊘	Sæt ikke bakken eller risten i vandet umiddelbart efter tilberedning, da dette kan medføre brud eller skade på bakken eller risten.				✓

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 9 2014-09-19 12:21:53

	Brug ikke mikrobølgeovnen til friturestegning, da olietemperaturen ikke kan kontrolleres. Dette kan medføre pludselig overkogning af flydende væske.	✓			✓

⚠ FORSIGTIG					
	Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til anvendelse i mikrobølgeovne. Brug IKKE metalbeholdere, service med guld- eller sølvkanter, kødpinde, gafler mv. Fjern metalbånd fra papir eller plastikposer. Årsag: Der kan opstå elektrisk gnistdannelse, der kan beskadige ovnen.	✓		✓	✓
	Brug ikke mikrobølgeovnen til at tørre aviser eller tøj.	✓		✓	✓
	Brug kortere tid til mindre mængder mad for at undgå overophedet og brændt mad.	✓		✓	✓
	Nedsænk ikke strømstikket eller strømkablet i vand, og hold strømkablet væk fra varme.	✓	✓		
	Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut. Og opvarm ikke lufttætte eller lufttætte eller vakuumforseglede flasker, glas eller beholdere, nødder i skaller, tomater mv.			✓	✓
	Tildæk ikke ventilationsåbningerne med stof eller papir. Der kan gå ild i dette, da der slipper varm luft ud fra ovnen. Ovnen kan blive overophedet og automatisk slukke. Den forbliver slukket, indtil den er kølet tilstrækkeligt af.	✓		✓	
	Brug altid ovnhandsker, når du tager en tallerken ud af ovnen, for at undgå forbrænding.			✓	
	Rør rundt i væsker halvvejs under opvarmningen eller efter opvarmningen, og lad væsken stå i mindst 20 sekunder efter opvarmningen for at undgå opkogning.			✓	
	Stå med en arms længde fra ovnen, når du åbner døren, for at undgå at blive skoldet ved varm luft eller damp, der slipper ud.			✓	
	Brug ikke mikrobølgeovnen i tom tilstand. Mikroovnen slukkes automatisk i 30 minutter af sikkerhedshensyn. Vi anbefaler, at der altid står et glas vand inde i ovnen for at absorbere mikrobølgeenergi, hvis mikrobølgeovnen startes utilsigtet.	✓			✓
	Installer ovnen i overensstemmelse med kravene i denne vejledning. (Se Installation af din mikrobølgeovn.)	✓		✓	
	Vær opmærksom, når du tilslutter andre elektriske apparater tæt ved ovnen.	✓	✓	✓	

FORANSTALTNINGER FOR AT UNDGÅ AT BLIVE UDSAT FOR MIKROBØLGEENERGI. (KUN MIKROOVNSFUNKTION)

Hvis du ikke følger disse sikkerhedsforanstaltninger, kan du blive udsat for skadelig mikrobølgeenergi.

(a) Du må under ingen omstændigheder forsøge at betjene ovnen med døren åben eller pille ved sikkerhedslåsene (dørens lukkemekanismer) eller indføre noget i sikkerhedslåsehullerne.

(b) Anbring IKKE genstande mellem ovndøren og forsiden, og lad ikke mad- eller rengøringsrester samle sig på tætningerne. Sørg for, at døren og dørens tætninger holdes rene ved at aftørre disse efter brug først med en fugtig klud og derefter med en blød, tør klud.

(c) Betjen IKKE ovnen, hvis den er beskadiget, før den er blevet repareret af en kvalificeret servicetekniker med forstand på mikrobølgeovne, og som er oplært af producenten. Det er især vigtigt, at ovndøren lukker ordentligt i, og at følgende ikke beskadiges:

(1) dør (bøjet)

(2) dørhængsler (ødelagte eller løse)

(3) dørtætninger og tætningsoverflader

(d) Ovnen må ikke justeres eller repareres af andre end en kvalificeret servicetekniker med kendskab til mikrobølgeovne, og som er oplært af producenten.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 10 2014-09-19 12:21:54

Samsung opkræver et reparationsgebyr for udskiftning af tilbehør eller reparation af en kosmetisk defekt, hvis skaden på enheden og/eller skade på eller bortkomst af tilbehør skyldes kunden. Elementer i denne bestemmelse omfatter:

(a) Bulet, ridset eller ødelagt dør, håndtag, ydre panel eller betjeningspanel.

(b) Ødelagt eller manglende bakke, styreriller, drev eller trådnet.

- Brug kun dette apparat til det beregnede formål som beskrevet i denne brugervejledning. Advarsler og Vigtige sikkerhedsanvisninger i denne brugervejledning omfatter ikke alle mulige forhold og situationer, som kan forekomme. Det er dit ansvar at bruge sund fornuft, forsigtighed og omhyggelighed, når du installerer, vedligeholder og betjener apparatet.
- Følgende brugsinstruktioner omfatter forskellige modeller, og egenskaberne for din mikrobølgeovn kan derfor være en smule anderledes end dem, der er beskrevet i denne brugervejledning, og nogle af advarselstegnene er muligvis ikke relevante. Hvis du har spørgsmål, bedes du kontakte dit nærmeste servicecenter eller finde hjælp og information online på www.samsung.com.
- Denne mikrobølgeovn er beregnet til opvarmning af fødevarer. Den er kun beregnet til privat brug. Opvarm ingen former for tekstiler eller poser fyldt med korn, hvilket kunne forårsage forbrændinger og brand. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skade, der skyldes forkert eller ukorrekt brug af apparatet.
- Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en farlig situation.

KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT (ELEKTRISK & ELEKTRONISK UDSTYR)

(Gælder i lande med systemer til affaldssortering)

Denne mærkning på produktet, på tilbehør eller i manualen betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, headset og USB-kabel) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at forebygge skadelige virkninger på menneskers helbred eller miljøet skal disse genstande bortskaffes adskilt fra andre typer af affald og indleveres på en genbrugsplads med henblik på genindvinding.

Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for nærmere oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produkt og tilbehør med henblik på miljøvenlig genindvinding.

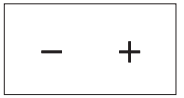
Virksomheder bedes kontakte leverandøren og følge anvisningerne i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

HURTIG OPSLAGSVEJLEDNING

Hvis du vil tilberede maden.

1. Anbring maden i ovnen.
Vælg effektniveau ved at trykke på knappen (⏱) en eller flere gange.

2. Indstil tilberedningstiden ved at trykke på knapperne (—) og (+) efter behov.

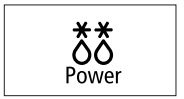


3. Tryk på knappen (⏀).

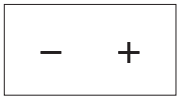
Resultat: Tilberedningen startes. Ovnen bipper fire gange, når tilberedningen er færdig.

Hvis du vil bruge automatisk lynoptøning af fødevarer.

1. Placer den frosne mad i ovnen.
Vælg madtypen, der skal tilberedes, ved at trykke på knappen **Lynoptøning** (⁂) en eller flere gange.



2. Vælg madens vægt ved at trykke på knapperne (—) og (+).



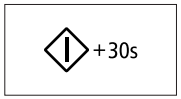
3. Tryk på knappen (⏀).

DANSK

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 11 2014-09-19 12:21:55

Hvis du vil tilføje 30 sekunder ekstra.

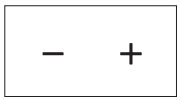
Lad maden stå i ovnen.
Tryk på knappen **+30s** en eller flere gange for hver ekstra 30 sekunder, du vil forlænge tilberedningstiden med.



Hvis du vil grille noget mad.

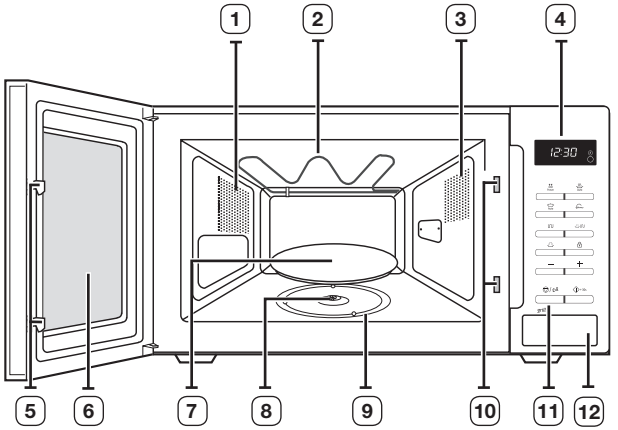
1. Forvarm grillen til den ønskede temperatur ved at trykke på knappen **Grill** (), at trykke på knapperne (—) og (+) efter behov og **Start** (◊).

2. Når forvamningen er afsluttet, skal du åbne lågen og anbringe maden på risten i ovnen.
   Tryk på knappen **Grill** (). Vælg tilberedningstiden ved at trykke på knapperne (—) og (+) efter behov.



3. Tryk på knappen **Start** (◊).

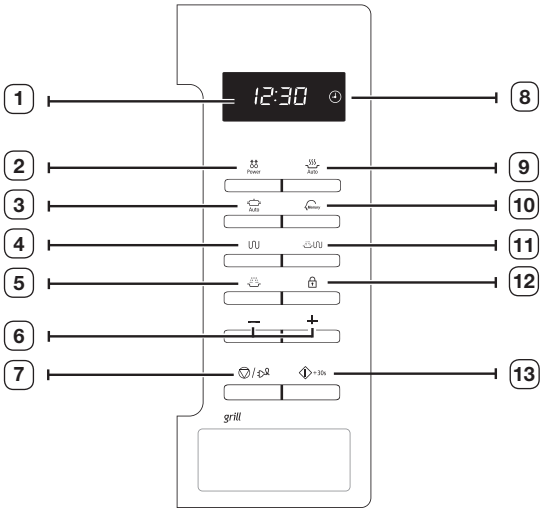
OVN



1. VENTILATIONSHULLER
2. GRILL
3. LYS
4. SKÆRM
5. DØRHÆNGSLER
6. LÅGE
7. DREJESKIVE
8. DREV
9. ROTATIONSRING
10. SIKKERHEDSLÅSEHULLER
11. BETJENINGSPANEL
12. ÅBN DØR-KNAP

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 12 2014-09-19 12:21:55

BETJENINGSPANEL



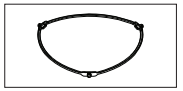
1. SKÆRM
2. KNAP TIL AUTOMATISK LYNOPTØNING
3. AUTOMATISK VALG AF TILBEREDNING
4. VALG AF GRILLFUNKTION
5. VALG AF MIKROBØLGE/ EFFEKTNIVEAU
6. OP (+)/NED (—) KNAP (tilberedningstid, vægt og portionsstørrelse)
7. STOP/ENERGISPAREKNAP
8. INDSTILLING AF UR
9. VALG AF AUTOMATISK OPVARMNING
10. HUKOMMELSESKNAP
11. VALG AF KOMBINATIONSFUNKTION
12. VALG AF BØRNESIKRING
13. KNAPPEN START/+30 SEK.

TILBEHØR

Alt efter hvilken model, du har købt, følger der forskelligt tilbehør med, der kan bruges på en lang række måder.

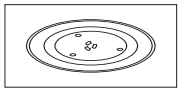
1. **Rotationsring**, anbringes midt i ovnen.

   Formål: Rotationsringen understøtter drejeskiven.



2. **Drejeskive**, anbringes oven på rotationsringen med det midterste monteret på drevet.

   Formål: Drejeskiven fungerer som den primære flade ved tilberedning. Den kan let tages ud og rengøres.



3. **Grillrist** til placering på drejeskiven.

   Formål: Metalristen kan anvendes i grill- og kombinationstilberedning.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 13 2014-09-19 12:21:55

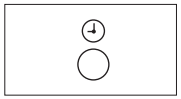
INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Mikrobølgeovnen har et indbygget ur. Når der tændes for strømmen, vises ":0", "88:88" eller "12:00" automatisk på displayet.
Indstil det aktuelle klokkeslæt. Tiden kan vises med enten 24 timers eller 12 timers angivelse. Du skal indstille uret:

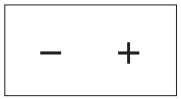
- Når du lige har installeret mikrobølgeovnen
- Efter et strømsvigt

Glem ikke at stille uret frem eller tilbage ved skift mellem sommer- eller normaltid.

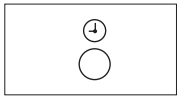
1. **For at vise tiden i...**
   24-timers visning
   12-timers visning
   Tryk på knappen **Ur** (🕘) en eller to gange.



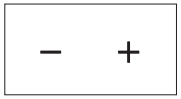
2. Tryk på knapperne (—) og (+) for at indstille timetallet.



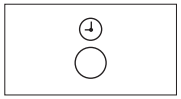
3. Tryk på knappen (🕘).



4. Tryk på knapperne (—) og (+) for at indstille minuttallet.



5. Tryk på knappen (🕘).



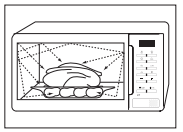
SÅDAN FUNGERER EN MIKROBØLGEOVN

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Med den frigivne energi kan der tilberedes madvarer eller opvarmes uden at hverken form eller farve ændres.
Du kan anvende din mikrobølgeovn til:

- Optøning
- Hurtigopvarmning / tilberedning
- Tilberedning

Tilberedningsprincipper.

1. De mikrobølger, der genereres af magnetronen, fordeles ensartet, når madvarerne roterer på drejeskiven. Madvarerne tilberedes derfor ensartet.
2. Mikrobølgerne absorberes af madvarerne i en dybde på op til ca. 2,5 cm. Tilberedningen fortsætter herefter, efterhånden som varmen spreder sig ind i madvarerne.



3. Tilberedningstiden kan variere, afhængigt af det emne der anvendes, og madvarernes egenskaber:
   - Mængde og tæthed
   - Vandindhold
   - Starttemperatur (afkølet eller ej)

Da madvarernes midte tilberedes ved af varmen trænger ind, fortsætter tilberedningen også, når du har taget madvarerne ud af ovnen. De hensætningstider, der er angivet i opskrifter og i denne vejledning, skal derfor overholdes for at sikre

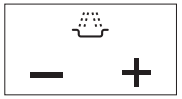
- Ensartet tilberedning af madvarernes midte
- Den samme temperatur gennem madvaren

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 14 2014-09-19 12:21:56

KONTROL AF OM DIN OVN FUNGERER KORREKT

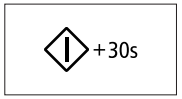
Med følgende enkle fremgangsmåde kan du kontrollere, at din ovn altid fungerer korrekt. Åbn ovndøren ved at trykke på den store knap i det nederste højre hjørne på betjeningspanelet.
Placer først et glas vand på drejeskiven. Luk derefter døren.

1. Tryk på knappen **Effektniveau**, og indstil tiden til 4-5 minutter ved at trykke på knappen (—) og (+) det relevante antal gange.



2. Tryk på knappen **Start** (⏀).

Resultat: Ovnen opvarmer vandet i 4 til 5 minutter. Vandet skal derefter koge.



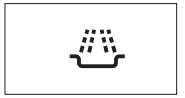
Ovnen skal tilsluttes til en passende stikkontakt. Drejeskiven skal være sat på plads i ovnen. Hvis der anvendes et andet effektniveau end maksimummet, tager det længere tid, inden vandet koger.

TILBEREDNING/OPVARMNING

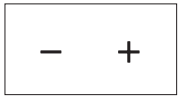
Nedenstående beskrivelse forklarer, hvordan du tilbereder eller opvarmer mad.
Kontroller ALTID tilberedningsindstillingerne, før du lader ovnen være uden overvågning.
Placer først maden midt på drejeskiven. Luk derefter døren.

1. Tryk på knappen (♨).

Resultat: Der vises 800 W (maksimum tilberedningseffekt): Vælg det korrekte effektniveau ved at trykke på knappen (♨) igen, til den tilsvarende effekt vises. Se i effekttabellen.



2. Indstil tilberedningstiden ved at trykke på knapperne (—) og (+) efter behov.



3. Tryk på knappen (⏀).

Resultat: Ovnlyset tændes, og drejeskiven begynder at rotere.

1) Tilberedningen starter, og når den er færdig, bipper ovnen fire gange.
2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

Tænd aldrig for mikrobølgeovnen, når den er tom.

Hvis en ret skal opvarmes i kort tid ved maksimum effekt (800 W), skal du blot trykke på knappen **+30s** for hver 30 sekunders tilberedningstid. Ovnen starter straks.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 15 2014-09-19 12:21:56

EFFEKTNIVEAUER

Du kan vælge blandt nedenstående effektniveauer.

Effektniveau	Output	
	MWO	GRILL
HØJ	800 W	-
MIDDELHØJ	600 W	-
MIDDEL	450 W	-
MIDDELLAV	300 W	-
OPTØNING	180 W	-
LAV/HOLD VARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	800 W (33 %)	1100 W (67 %)

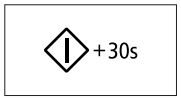
Hvis du vælger et højere effektniveau, skal tilberedningstiden mindskes.

Hvis du vælger et lavere effektniveau, skal tilberedningstiden øges.

JUSTERING AF TILBEREDNINGSTIDEN

Du kan forlænge tilberedningstiden ved at trykke på knappen +30s en gang for hver 30 sekunder, der skal tilføjes.

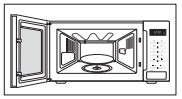
Tryk på knappen **+30s** en gang for hver 30 sekunder, der skal tilføjes.



AFBRYDELSE AF TILBEREDNINGEN

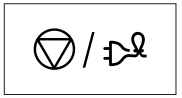
Du kan når som helst afbryde tilberedningen for at kontrollere maden.

1. Sådan stopper du midlertidigt:
Åbn lågen.



Resultat: Tilberedningen standser. Genoptag tilberedningen ved at lukke lågen og trykke på (◊) igen.

2. Sådan stopper du fuldstændigt:
Tryk på knappen (▽).



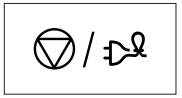
Resultat: Tilberedningen stopper. Hvis du vil annullere indstillingen af tilberedningstiden, skal du trykke på knappen **Stop** (▽) igen.

Du kan annullere enhver indstilling før start ved at trykke på **Stop** (▽).

INDSTILLING AF ENERGISPAREFUNKTIONEN

Ovnen har en energisparefunktion. Med denne funktion spares på strømmen, når ovnen ikke er i brug.

- Tryk på **Energibesparelse** (⏻)-knappen.
- For at fjerne energisparefunktionen skal du åbne døren, og displayet viser den aktuelle tid. Ovnen er klar til brug.



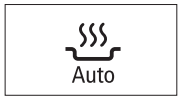
Funktionen automatisk energibesparelse
Hvis du ikke vælger en funktion, når apparatet er ved at indstille, eller opererer med midlertidigt stop, annulleres funktionen og klokkeslættet vil blive vist efter 25 minutter.
OVN-lampen slukkes efter 5 minutter med åben låge.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 16 2014-09-19 12:21:56

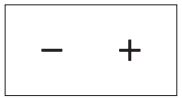
ANVENDELSE AF DEN AUTOMATISKE OPVARMNINGSFUNKTION

Funktionen til automatisk opvarmning har fire forprogrammerede tilberedningstider.
Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau.
Du kan indstille antallet af portioner ved at dreje på knapperne (—) og (+).
Placer først maden midt på drejeskiven, og luk døren.

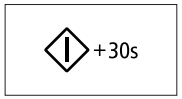
1. Vælg madtypen, der skal tilberedes, ved at trykke på knappen **Automatisk genopvarmning** (SSS) en eller flere gange.



2. Vælg størrelsen på portionen ved at trykke på knapperne (—) og (+). (Se i tabellen på siden).



3. Tryk på knappen (⏀).



Resultat: Tilberedningen startes. Når den er færdig.

1) Ovnen bipper fire gange.
2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

INDSTILLINGER FOR AUTOMATISK GENOPVARMNING

Følgende tabel beskriver de 4 forskellige automatiske genopvarmningsprogrammer, mængder, hensætningstider og behørige anbefalinger.

Kode/Mad	Portion	Hensætningstid	Anbefalinger
1. Afkølet færdigret	300-350 g 400-450 g	3 min.	Placer måltidet på en tallerken, og tildæk det med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Dette program er velegnet til måltider, der består af tre dele (f.eks. kød med sauce, grøntsager og en sideanretning, som f.eks. kartofler, ris eller pasta).
2. Frossen færdigret	300-350 g 400-450 g	4 min.	Tag den frosne færdigret, og kontroller, om retten er velegnet til mikrobølgeovn. Gennembryd filmen over færdigretten. Anbring den frosne færdigret i midten. Dette program er velegnet til frosne færdigretter, der består af tre dele (f.eks. kød med sauce, grøntsager og en sideanretning, som f.eks. kartofler, ris eller pasta).
3. Afkølet suppe/ Sauce	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Hæld suppen/sovsen op i en suppetallerken eller -skål. Tildækkes under opvarmning og i hensætningstiden. Omrør før og efter hensætningstiden.
4. Drikke (kaffe, mælk, te, vand) (stuetemperatur)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 krus)	1-2 min.	Hæld væsken i en keramisk kop og opvarm utildækket. Anbring en kop/et krus på midten af drejeskiven. Lad dem stå i mikrobølgeovnen. Rør rundt i drinksene før og efter hensætningstiden. Vær forsigtig, når du tager kopper ud (se sikkerhedsanvisningerne for væsker).

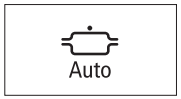
GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 17 2014-09-19 12:21:56

ANVENDELSE AF DEN AUTOMATISKE TILBEREDNINGSFUNKTION

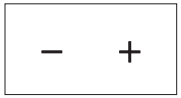
Funktionen til automatisk tilberedning har tre forprogrammerede tilberedningstider. Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau. Du kan indstille antallet af portioner ved at dreje på knapperne (—) og (+).

Placer først maden midt på drejeskiven, og luk døren.

1. Vælg madtypen, der skal tilberedes, ved at trykke på knappen **Autotilberedning** (⌓) en eller flere gange.



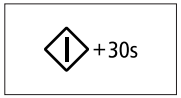
2. Vælg størrelsen på portionen ved at trykke på knapperne (—) og (+). (Se i tabellen på siden).



3. Tryk på knappen (⏀).

Resultat: Tilberedningen startes. Når den er færdig.

1) Ovnen bipper fire gange.
2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.



Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSINDSTILLINGER

Følgende tabel giver de forskellige automatiske tilberedningsprogrammer, mængder, hensætningstider og behørige anbefalinger.

Kode/Mad	Portion	Hensætningstid	Anbefalinger
1. Frossen pastagratin	200 g 400 g	2-3 min.	Kom den frosne gratin i et ovnfast glasfad i en passende størrelse. Sæt tallerkenen op på risten. Dette program er velegnet til frosne pastagratiner, som f.eks. lasagne, cannelloni eller makaroni.
2. Frossen mini-quich/ Minipizza	150 g (4-6 stk.) 250 g (7-9 stk.)	-	Anbring de frosne mini-quiches eller minipizzaer jævnt på risten.
3. Frossen fiskegratin	200 g 400 g	2-3 min.	Kom den frosne fiskegratin i et ovnfast glasfad i en passende størrelse. Sæt tallerkenen op på risten. Dette program er velegnet til frosne færdigretter, der består af fiskefiletter fyldt med grøntsager og sauce.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 18 2014-09-19 12:21:57

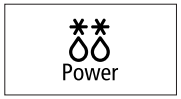
ANVENDELSE AF FUNKTIONERNE TIL AUTOMATISK LYNOPTØNING

Med den automatiske lynoptøningsfunktion kan du optø kød, fjerkræ, fisk og brød/kage. Optøningstiden og effektniveauet indstilles automatisk. Vælg blot program og vægt.

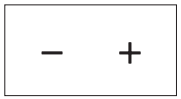
Brug kun retter, der er mikrobølgesikre.

Placer først den frosne mad midt på drejeskiven og luk døren.

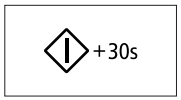
1. Vælg madtypen, der skal tilberedes, ved at trykke på knappen **Lynoptøning** (⁂) en eller flere gange. (Se i tabellen på siden).



2. Vælg madens vægt ved at trykke på knapperne (—) og (+). Du kan indstille op til en maksimumvægt på 1500 g.



3. Tryk på knappen (⏀).



Resultat:

- Optøningen starter.
- Ovnen bipper halvvejs gennem optøningen for at minde dig om at vende maden.
- Tryk på knappen ⏀ igen for at afslutte optøningen.

Du kan også optø maden manuelt. Dette gøres ved at vælge funktionen Tilberedning/Opvarmning med et effektniveau på 180 W. Find flere oplysninger i afsnittet “Tilberedning/Opvarmning” på side 11 for flere detaljer.

INDSTILLINGER TIL AUTOMATISK LYNOPTØNING

Følgende tabel beskriver de forskellige lynoptøningsprogrammer, mængder, hensætningstider og behørige anbefalinger. Fjern al emballage før optøningen. Anbring kød, fjerkræ og fisk på en tallerken.

Kode/Mad	Portions-størrelse	Hensætnings-tid	Anbefalinger
1. Kød	200-1500 g	20-60 min.	Dæk kanterne med alufolie. Vend kødet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til oksekød, lammekød, svinekød, steaks, koteletter og fars.
2. Fjerkræ	200-1500 g	20-60 min.	Dæk lår- og vingeender med alufolie. Vend fjerkræet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele kyllinger samt kyllingedele.
3. Fisk	200-1500 g	20-50 min.	Dæk halen på den hele fisk med alufolie. Vend fisken, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele fisk samt fiskefileter.
4. Brød/Kage	125-625 g	5-20 min.	Anbring brød på et stykke køkkenrulle, og vend det, når ovnen bipper. Anbring kage på en tallerken, og vend det eventuelt, når ovnen bipper. (Ovnen bliver ved med at køre, og stoppes, når du åbner lågen.) Dette program er velegnet til alle typer brød, skivet eller helt, samt til rundstykker/boller og baguetter. Placer rundstykker/boller i en rundkreds. Dette program er velegnet til alle typer gærdejskage, kiks, ostekage og butterdej. Det er ikke velegnet til mørdej, frugt- og cremekager eller kage med chokoladeglasur.

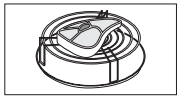
Vælg den manuelle optøningsfunktion med et effektniveau på 180 W, hvis du vil optø mad manuelt. Se side 23~24 for at få yderligere oplysninger om manuel optøning og optøningstid.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 19 2014-09-19 12:21:57

VALG AF TILBEHØR

Brug mikrobølgesikre skåle. Brug ikke plastbeholdere, -tallerkener, papirkopper, viskestykker, etc.

Hvis du vælger den kombinerede tilberedning (grill og mikrobølger), må du kun bruge tallerkener, der er mikrobølgesikre og ovnfaste.

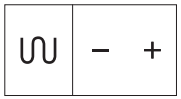


Yderligere oplysninger om kogekar og køkkenredskaber findes på side 18~19.

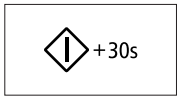
GRILNING

Med grillen kan du varme og brune mad hurtigt uden brug af mikrobølger. Til dette formål leveres en grillrist med mikrobølgeovnen.

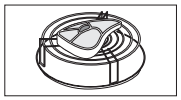
1. Forvarm grillen til den ønskede temperatur ved at trykke på knappen **Grill** (⏦) og indstille forvarmningstiden ved at dreje knapperne (—) og (+).



2. Tryk på knappen (◈).



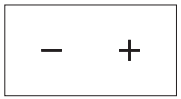
3. Når forvamningen er afsluttet, skal du åbne lågen og anbringe maden på risten i ovnen.
Luk lågen.



4. Tryk på knappen (⏦).

Resultat: Der vises følgende indikationer:

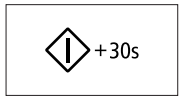
5. Indstil grilltiden ved at trykke på knapperne (—) og (+). Den længste grilltid er 60 minutter.



6. Tryk på knappen ◈.

Resultat: Grillstegningen startes. Når den er færdig.

1) Ovnen bipper fire gange.
2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.



Bliv ikke bekymret, hvis varmeelementet tændes og slukkes under grillningen. Dette system er konstrueret til at forhindre overhedning af ovnen.

Brug altid ovnhandsker ved håndtering af tallerkenerne i ovnen, - de bliver meget varme.

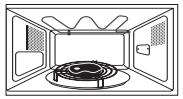
KOMBINERING AF MIKROBØLGER OG GRILL

Du kan også kombinere mikrobølgetilberedning med grillen og dermed tilberede hurtigt og brune samtidigt.

Brug **ALTID** mikrobølgesikre og ovnsikre kogekar. Glas eller keramiktallerkener er ideelle, da de lader mikrobølgerne trænge jævnt ind i maden.

Brug **ALTID** ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen, - de bliver meget varme.

1. Åbn ovndøren.
Placer maden på risten og risten på drejeskiven.
Luk lågen.



GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 20 2014-09-19 12:21:57

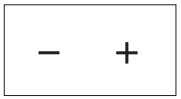
2. Tryk på knappen **Kombination** ( ).

Resultat: Der vises følgende:

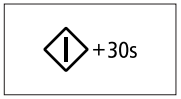
(mikrobølger og grill)

Grillens temperatur kan ikke indstilles.

3. Indstil tilberedningstiden ved at trykke på knapperne (—) og (+). Den længste grilltid er 60 minutter.



4. Tryk på knappen ( ).



Resultat: Den kombinerede tilberedning startes. Når den er færdig.

1) Ovnen bipper fire gange.
2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

ANVENDELSE AF HUKOMMELSESFUNKTIONEN

Hvis du ofte tilbereder eller opvarmer de samme typer af retter, kan du gemme tilberedningstider og effektniveauer i ovnens hukommelse, så du ikke skal indstille det hver gang.

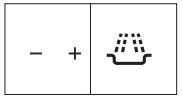
Du kan gemme to forskellige indstillinger.

Lagring af indstillingen.

1. **For at programmere...** / **Tryk derefter på knappen ( )...**

For at programmere...	Tryk derefter på knappen ( )...
Første indstilling	En gang (Displayet viser P1)
Anden indstilling	To gange (Displayet viser P2)

2. Indstil dit tilberedningsprogram som sædvanligt (tilberedningstid og effektniveau), se om nødvendigt.



3. Tryk på knappen ( ).

Resultat: Dine indstillinger er nu gemt i ovnens hukommelse.

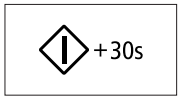
Anvendelse af indstillingerne.

Placer først maden midt på drejeskiven, og luk døren.

1. **For at vælge...** / **Tryk derefter på knappen ( )...**

For at vælge...	Tryk derefter på knappen ( )...
Første indstilling	En gang (Displayet viser P1)
Anden indstilling	To gange (Displayet viser P2)

2. Tryk på knappen ( ).



Resultat: Maden tilberedes som ønsket.

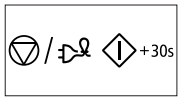
DANSK

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 21 2014-09-19 12:21:58

SLUKNING AF BIPPEREN

Du kan slukke for bipperen, når du ønsker det.

1. Tryk på knapperne (▽) og (◇) samtidigt.

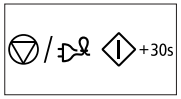


Resultat:

- Der vises følgende.

- Ovnen bipper ikke hver gang du trykker på en knap.

2. Bipperen aktiveres igen ved at trykke på knapperne (▽) og (◇) igen samtidigt.



Resultat:

- Der vises følgende.

- Ovnen fungerer med bipperen aktiveret igen.

MIKROOVNENS SIKKERHEDSLÅS

Mikrobølgeovnen er monteret med et specielt børnesikkerhedsprogram, der kan "låse" ovnen, så børn eller andre, der ikke er fortrolige med den, ikke kan betjene den utilsigtet.
Ovnen kan låses til enhver tid.

1. Tryk på knappen **Børnesikring** (🔒) i ét sekund.

Resultat:

- Ovnen kan låses til enhver tid (ingen funktioner kan vælges).
- Displayet viser "L".

2. Tryk på knappen **Børnesikring** (🔒) i ét sekund for at låse ovnen op.

Resultat: Ovnen kan anvendes normalt.

VEJLEDNING I KOGEKAR

For at kunne tilberede mad i mikrobølgeovnen, skal mikrobølgerne kunne trænge ind i maden uden at blive kastet tilbage eller opsuget af den benyttede tallerken. Vær derfor omhyggelig med at vælge kogekar. Hvis kogekarret er mærket som mikrobølgesikkert, er der ingen grund til bekymring. Følgende tabel indeholder de forskellige typer kogekar og angiver, om og hvordan de skal anvendes i en mikrobølgeovn.

Kogekar	Mikrobølgesikker	Kommentarer
Alufolie	✓ ✗	Kan anvendes i små mængder for at beskytte områder mod overtilberedning. Der kan forekomme gnistdannelse, hvis folien er for tæt på ovnvæggen, eller hvis der anvendes for meget folie.
Bruningstallerken	✓	Forvarm ikke længere end otte minutter.
Porcelæn og stentøj	✓	Porcelæn, potter, glaseret stentøj og benporcelæn er normalt velegnet, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
Engangstallerkener af pap	✓	Nogle frosne fødevarer indpakkes med disse tallerkner.
Fastfoodemballage		
• Kopper af polystyren	✓	Kan anvendes til at opvarme mad. Overophedning kan få polystyren til at smelte.
• Papirsposer eller aviser	✗	Kan antændes.
• Genbrugspapir eller metalkanter	✗	Kan forårsage gnistdannelse.
Glas		
• Ildfaste fade	✓	Kan anvendes, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
• Fine glas	✓	Kan anvendes til at opvarme mad eller drikke. Fint glas kan gå i stykker eller knække ved pludselig opvarmning.
• Glasbeholdere	✓	Låget skal fjernes. Kun egnet til opvarmning.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 22 2014-09-19 12:21:58

Kogekar	Mikrobølgesikker	Kommentarer
Metal		
• Tallerkner	✗	Kan forårsage gnistdannelse eller brand.
• Frysepose med metalbrød	✗	
Papir		
• Tallerkner, kopper, servietter og køkkenrulle	✓	Til korttidstilberedning og opvarmning. Absorberer desuden overskydende fugt.
• Genbrugspapir	✗	Kan forårsage gnistdannelse.
Plast		
• Beholdere	✓	Særligt ved varmebestandig termoplast. Nogle andre plastarter kan slå sig eller misfarves ved høje temperaturer. Anvend ikke melaminplast.
• Klar madfolie	✓	Kan anvendes til at holde på fugt. Må ikke komme i berøring med maden. Vær forsigtig ved aftagning af folie, da der kan slippe varm damp ud.
• Fryseposer	✓✗	Kun hvis kogbar eller ovnsikker. Må ikke være lufttæt. Prik om nødvendigt med en gaffel.
Voks- eller fedttæt papir	✓	Kan anvendes til at holde på fugt og forhindre stænk.

✓ **: Anbefales** ✓✗ **: Brug med varsomhed** ✗ **: Usikkert**

TILBEREDNINGSVEJLEDNING

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergi trænger igennem maden, idet den tiltrækkes og absorberes af dets vand-, fedt- og sukkerindhold.
Mikrobølgerne får madens molekyler til at bevæge sig hurtigt. Disse molekylers hurtige bevægelser skaber friktion og den resulterende varme tilbereder maden.

TILBEREDNINGS-

Køkkenudstyr til mikrobølgetilberedning:
Køkkenudstyr skal tillade mikrobølgeenergi at slippe igennem for at opnå maksimal virkning. Mikrobølger reflekteres af metal, som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, men de kan trænge igennem keramik, glas, porcelæn og plast samt papir og træ. Mad må derfor aldrig tilberedes i metalbeholdere.

Mad, der er egnet til mikrobølger:
Der er mange slags fødevarer, der er egnede til mikrobølgetilberedning, herunder friske eller frosne grøntsager, frugt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kød. Saucer, cremesovs, supper, buddinger, konserves og chutneys kan også tilberedes i en mikrobølgeovn. Generelt er mikrobølgetilberedning ideelt til mad, der normalt ville kunne tilberedes på et komfur. F.eks. smeltning af smør eller chokolade (se kapitel med tip, teknikker og idéer).

Tildækning under tilberedning
Det er meget vigtigt at tildække maden under tilberedningen, da det fordampede vand bliver til damp, der bidrager til tilberedningen. Mad kan tildækkes på forskellige måder: f.eks. med en keramikplade, et plastlåg eller mikrobølgebestandig, klar folie.

Hensætningstider
Efter tilberedningen er det vigtigt at hensætte maden for at lade temperaturen fordele sig i maden.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 23 2014-09-19 12:21:58

Tilberedningsvejledning for frosne grøntsager

Brug en egnet glaspyrexskål med låg. Tilbered tildækket i mindst mulig tid - se tabel. Fortsæt tilberedning for at få det ønskede resultat.
Rør rundt to gange under tilberedningen og én gang efter tilberedningen.
Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Tildækkes under hensætningen.

Mad	Portion	Effekt	Tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Spinat	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Tilsæt 30 ml (2 spiseskefuld) koldt vand.
Ærter	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Grønne bønner	300 g	600 W	8-9	2-3	Tilsæt 30 ml (2 spiseskefuld) koldt vand.
Blandede grøntsager (gulerødder/ ærter/majs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Blandede grøntsager (kinesisk blanding)	300 g	600 W	8-9	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.

Tilberedningsvejledning for ris og pasta

Ris: Brug en stor glaspyrexskål med låg - ris fordobler sit omfang under tilberedning. Tilbered med låg på.
Efter tilberedningen, skal der omrøres før hensætningen og tilsættes salt eller krydderier og smør.
Bemærk: Risene har muligvis ikke absorberet al vandet efter tilberedningen.

Pasta: Brug en stor glaspyrexskål. Tilsæt kogende vand, et gran salt, og rør godt rundt. Tilberedes utildækket.
Rør jævnligt rundt under og efter tilberedning. Tildækkes under hensætningen. Vandet sies omhyggeligt fra bagefter.

Mad	Portion	Effekt	Tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Hvide ris (forkogte)	250 g	800 W	16-17	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Brune ris (forkogte)	250 g	800 W	21-22	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandede ris (ris + vilde ris)	250 g	800 W	17-18	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandede korn (ris + korn)	250 g	800 W	18-19	5	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Tilsæt 1000 ml varmt vand.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 24 2014-09-19 12:21:58

Tilberedningsvejledning for friske grøntsager

Brug en egnet glaspyrexskål med låg. Tilsæt 30-45 ml koldt vand (2-3 spiseskefulde) for hver 250 g, medmindre en anden mængde vand anbefales - se tabel. Tilbered tildækket i mindst mulig tid - se tabel. Fortsæt tilberedning for at få det ønskede resultat. Rør rundt en gang under og en gang efter tilberedning. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Tildækkes under hensætningstiden på 3 minutter.

Tip: Skær friske grøntsager ud i lige store stykker. Jo mindre stykker de skæres i, desto hurtigere koges de.

Alle friske grøntsager skal tilberedes med fuld effekt (800 W).

Mad	Portion	Tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Tilbered i lige store buketter. Anbring stilkene mod midten.
Rosenkål	250 g	5½-6½	3	Tilsæt 60-75 ml (5-6 spiseskefulde) vand.
Gulerødder	250 g	4½-5	3	Skær gulerødder i lige store stykker.
Blomkål	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Tilbered i lige store buketter. Skær store buketter i halve. Anbring stilkene mod midten.
Courgetter	250 g	3½-4	3	Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand eller en smule smør. Tilberedes til kun lige mør.
Auberginer	250 g	3½-4	3	Skær auberginer i små stykker, og stænk dem med 1 spiseskefuld citronsaft.
Porrer	250 g	4½-5	3	Skær porrer i tykke skiver.
Champignoner	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Tilbered hele eller udskårne champignons. Tilsæt ikke vand. Stænk med citronsaft. Tilsæt salt og peber. Hæld væsken fra før servering.
Løg	250 g	5½-6	3	Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spiseskefuld) vand.
Peber	250 g	4½-5	3	Skær peber i små stykker.
Kartofler	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Afvej skrællede kartofler, og skær dem i ensartede halve eller kvarte.
Majroer	250 g	5-5½	3	Skær majroer i små tern.

OPVARMNING

Mikrobølgeovnen opvarmer maden på en brøkdel af den tid, som en almindelig ovn eller komfur normalt bruger.

Brug effektniveauerne og opvarmningstiderne i følgende diagram som vejledning. Tiderne i diagrammet er ved væsker med en temperatur på omkring +18 til +20 °C eller afkølet mad med en temperatur på omkring +5 til +7 °C.

Anbringelse og tildækning

Undgå at opvarme store stykker, som f.eks. en steg - det har en tendens til at blive overtilberedt og tørre ud, før midten er rygende varm. Opvarmning af små stykker lykkes bedre.

Effektniveauer og omrøring

Nogle fødevarer kan opvarmes med en effekt på 800 W, hvorimod andre skal opvarmes med en effekt på 600 W, 450 W eller endda 300 W.

Se anvisninger i tabellerne. Det er generelt bedre at opvarme mad med et lavere effektniveau, hvis maden er sart, er i store mængder, eller hvis det er sandsynligt, de opvarmes meget hurtigt (f.eks. postejer).

Rør godt rundt, eller vend maden under opvarmningen for at opnå de bedste resultater. Rør om muligt rundt igen før servering.

Vær særlig opmærksom, når du opvarmer væsker og babymad. Rør rundt før, under og efter opvarmning for at undgå opkogning af væsker og risiko for skoldning. Opbevar dem i mikrobølgeovnen under hensætningstiden.

Det anbefales at anbringe en plastikske eller glaspind i væsker. Undgå overopvarmning af maden (og derved at ødelægge den).

Det er bedre at undervurdere tilberedningstiden og om nødvendigt forlænge opvarmningstiden.

Opvarmnings- og hensætningstider

Når maden opvarmes første gang, er det en god idé at notere sig, hvor lang tid det tager til fremtidigt brug.

Sørg altid for, at den opvarmede mad er rygende varm hele vejen igennem.

Lad maden stå en kort tid efter opvarmningen - for at lade temperaturen fordele sig.

Den anbefalede hensætningstid efter opvarmning er 2-4 minutter, medmindre en anden tid anbefales i skemaet.

Vær særlig opmærksom, når du opvarmer væsker og babymad. Se også kapitlet med sikkerhedsanvisninger.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 25 2014-09-19 12:21:58

OPVARMNING AF VÆSKER

Lad det altid stå og køle af i mindst 20 sekunder, efter ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig. Rør om nødvendigt rundt under opvarmningen, og rør ALTID rundt efter opvarmningen. Hvis du vil forhindre opkogning og eventuel skoldning, skal du anbringe en ske eller glaspind i drikkevarer og røre før, under og efter opvarmning.

OPVARMNING AF BABYMAD

BABYMAD: Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør grundigt rundt efter opvarmningen!
Lad den stå 2-3 minutter inden servering. Rør rundt igen, og kontroller temperaturen.
Anbefalet serveringstemperatur: mellem 30-40 °C.
BABYMÆLK: Hæld mælk i en steriliseret glasflaske. Opvarmes utildækket. Opvarm aldrig en sutteflaske med sut på, da flasken kan eksplodere, hvis den overophedes. Ryst den godt før hensætningen og igen inden servering! Kontroller altid omhyggeligt temperaturen på babymælk eller -mad, før du giver det til barnet. Anbefalet serveringstemperatur: ca. 37 °C.
BEMÆRK: Det er særlig vigtigt at kontrollere babymad omhyggeligt før servering for at undgå forbrændinger.
Brug effektniveauerne og tiderne i næste tabel som retningslinjer for opvarmning.

Opvarmning af babymad og mælk

Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for opvarmning.

Mad	Portion	Effekt	Tid	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Babymad (grøntsager + kød)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Lad dem stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.
Babygrød (korn + mælk + frugt)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Lad dem stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.
Babymælk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 sek. til 1 min.	2-3	Røres eller rystes godt og hældes på en steriliseret flaske. Anbringes i midten af drejeskiven. Tilberedes utildækket. Rystes godt og hensættes i mindst 3 minutter. Ryst godt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 26 2014-09-19 12:21:58

Opvarmning af væsker og mad

Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinje for opvarmning.

Mad	Portion	Effekt	Tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Drikke (kaffe, te og vand)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 krus)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Hældes i kop og opvarmes utildækket. Anbring kop/ krus på midten af drejeskiven. Opbevares i mikrobølgeovn under hensætning og omrøres godt.
Suppe (kølet)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering.
Gryderet (afkølet)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Anbring gryderetten i en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør jævnligt rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering.
Pasta med sauce (afkølet)	350 g	600 W	4½-5½	3	Anbring pasta (f.eks. spaghetti eller ægnudler) på en flad tallerken. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Rør rundt før servering.
Fyldt pasta med sauce (afkølet)	350 g	600 W	5-6	3	Anbring fyldt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør jævnligt rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering.
Portionsmåltid (afkølet)	350 g	600 W	5½-6½	3	Anbring måltid med 2-3 afkølede dele på en tallerken. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie.

MANUEL OPTØNING

Mikrobølger er fremragende til optøning af dybfrost. Mikrobølger optør skånsomt dybfrostvarer på kort tid. Dette kan være en stor fordel, hvis man pludseligt får uventede gæster.
Frosset fjerkræ skal være grundigt optøet før tilberedning. Fjern eventuelle metalbånd og pak frostvaren ud, så smeltede væsker kan dryppe af.
Placer den frosne mad på en tallerken uden overdækning. Vend maden på halvvejen, hæld eventuel væske fra,og fjern eventuel indmad hurtigst muligt.
Kontroller maden med mellemrum for at sikre, at den ikke føles varm.
Hvis mindre og tyndere dele af den frosne mad begynder at blive varmet op, kan de afdækkes ved at vikle meget små stykker aluminiumsfolie om dem under optøningen.
Stands optøningen hvis fjerkræ begynder at blive varm på overfladen og lad der gå 20 minutter, før der fortsættes.
Lad kødet, fjerkræet eller fisken stå for at tø færdig. Henstillingstiden for en gennemført optøning vil afhænge af den optøede mængde. Se i nedenstående tabel.

Tip: Flade frostvarer tøs hurtigere op end tykke, og mindre mængder skal have mindre tid end større. Husk dette tip ved indfrysning og optøning af mad.

Til optøning af mad med en temperatur på omkring -18 til -20 °C anvendes følgende tabel som en retningslinje.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 27 2014-09-19 12:21:58

Al frosset mad skal optøs ved optøningseffekt (180 W).

Mad	Portion	Tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Kød				
Hakket oksekød Svine/ Nakkekoteletter	250 g 500 g 250 g	6½-7½ 10-12 7½-8½	5-25	Placer kødet på en flad, keramisk plade. Afskærm tynde kanter med alu-folie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
Fjerkræ				
Kyllingestykker Hel kylling	500 g (2 stk.) 900 g	14½-15½ 28-30	15-40	Læg først kyllingestykkerne på en flad keramisk tallerken. Kyllingestykker først med skindsiden nedad, hel kylling først med brystsiden nedad. Afskærm tynde dele som vinger og ender med alu-folie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
Fisk				
Fiskefileter	200 g (2 stk.) 400 g (4 stk.)	6-7 12-13	5-15	Placer den frosne fisk midt på en flad, keramisk tallerken. Anbring de tynde dele under de tykke dele. Dæk de smalle ender med alufolie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
Frugt				
Bær	250 g	6-7	5-10	Fordel frugten på en flad, rund glastallerken (med en stor diameter).
Brød				
Boller og rundstykker (hver ca. 50 g) Toast/ Sandwich Rugbrød (hvede- + rugmel)	2 stk. 4 stk. 250 g 500 g	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5-20	Placer bollerne i en kreds eller brødet liggende på bagepapir midt på drejeskiven. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!

GRILL

Grill-elementet er placeret under ovnrummets loft. Det virker, når døren er lukket og drejeskiven roterer. Drejeskivens rotation fordeler bruningen af maden mere jævnt. Hvis grillen opvarmes i 3-4 minutter, brunes maden hurtigere.

Kogekar til grillning:
Skal være ildfast og må indeholde metal. Brug ikke nogen form for plast, da det kan smelte.

Mad, der er egnet til grillning:
Koteletter, pølser, steaks, hamburgere, bacon og skinkeskiver, tynde fiskeportioner, sandwiches og alle former for toast med fyld.

Vigtigt:
Husk, at mad skal placeres på den øverste rist, medmindre andet anbefales.

MIKROBØLGER + GRILL

Denne tilberedningscyklus kombinerer skiftevis strålevarmen fra grillen med den hurtige tilberedningstid fra mikrobølgerne. Det virker kun, når døren er lukket og drejeskiven roterer. På grund af drejeskivens rotation brunes maden mere jævnt.

Kogekar til mikrobølger + grill:
Brug kogekar, som mikrobølgerne kan trænge igennem. Kogekar skal være ildfaste. Brug ikke kogekar i metal sammen med kombinationsmetoderne. Brug ikke nogen form for plast, da det kan smelte.

Mad, der er egnet til egnet til mikrobølger og grillning:
Mad, der er egnet til kombinationstilberedning, omfatter alle former for tilberedt mad, der skal opvarmes og brunes (f.eks. bagt pasta) og mad, der skal have kort tilberedningstid til bruning af oversiden. Denne metode kan også anvendes til tykke madportioner, der bliver gode med en sprød og brunet overside, (f.eks. kyllingestykker, der vendes halvvejs i tilberedningen). Flere oplysninger findes i grilltabellen.

Vigtigt:
Maden skal placeres på den øverste rist, medmindre andet anbefales. Ellers skal den placeres direkte på drejeskiven. Se instruktionerne i følgende oversigt.
Maden skal vendes, hvis den ikke brunes på begge sider.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 28 2014-09-19 12:21:58

Grillvejledning til frosset mad

Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for grillning.

Fersk mad	Portion	Effekt	Tid første side (min.)	Tid anden side (min.)	Anvisninger
Boller og rundstykker (hver ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	Mikroovn-grill-cyklus	MW-grill 3-4 4-5	Kun grill 1-2 1-2	Placer brødet i en kreds på risten. Grill den anden side på bollerne til den ønskede sprødhed. Lad dem stå i 2-5 minutter.
Baguetter + fyld (tomater, ost, skinke, champignon)	250-300 g (2 stk.)	Mikroovn-grill-cyklus	12-15	-	Anbring 2 frosne baguetter ved siden af hinanden på risten. Lad dem stå i 2-3 minutter efter grillningen.
Gratin (grøntsager eller kartofler)	400 g	Mikroovn-grill-cyklus	18-23	-	Sæt den frosne gratin i en lille, rund ildfast glastallerken. Sæt tallerkenen op på risten. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
Pasta (cannelloni, makaroni, lasagne)	400 g	Mikroovn-grill-cyklus	MW-grill 25-28	Kun grill 2-3	Læg frosset pasta i en lille ildfast, firkantet glastallerken. Sæt tallerkenen direkte på drejeskiven. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
Kyllingestykker	250 g	Mikroovn-grill-cyklus	8-10	5-6	Læg kyllingestykkerne på risten. Vend efter første gang.
Ovnchips	250 g	Kun grill	10-15	8-12	Anbring ovnchipsene på bruningstallerkenen på risten.

Grillvejledning til fersk mad

Forvarm grillen med grillfunktionen i 3-4 minutter. Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for grillning.

Fersk mad	Portion	Effekt	Tid første side (min.)	Tid anden side (min.)	Anvisninger
Toastskiver	4 stk. (hver 25 g)	Kun grill	4-5	4½-5½	Læg toastskiverne side om side på risten.
Boller/ rundstykker (bagt i forvejen)	2-4 stk.	Kun grill	2-3	2-3	Placer bollerne i en kreds med bunden op direkte på drejeskiven.
Grillede tomater	200 g (2 stk.)	Kun grill	12-15	-	Skær tomaterne i kvarte. Læg noget ost ovenpå. Placer tomaterne på en flad, ildfast tallerken. Sæt den på risten.
Toast med fyld	2 stk. (300 g)	1. trin: Mikroovn-grill-cyklus 2. trin: Kun grill	3½-4½ 3-4	-	Rist først brødskiverne. Sæt toasterne med fyldet (skinke, tomateskiver eller ananas/ osteskiver) ved siden af hinanden på risten. Lad dem stå i 2-3 minutter.
Bagte kartofler	300 g (2 kartofler)	Mikroovn-grill-cyklus	16-18	-	Skær kartoflerne i halve. Placer dem på risten med den skårne side mod grillen.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 29 2014-09-19 12:21:58

Fersk mad	Portion	Effekt	Tid første side (min.)	Tid anden side (min.)	Anvisninger
Kyllingestykker	450-500 g (2 stk.)	Mikroovn-grill-cyklus	12-15	10-12	Klargør kyllingestykkerne med olie og krydderier. Placer dem i en kreds med benene mod midten. Læg ikke et enkelt kyllingestykke midt på risten. Lad dem stå i 2-3 minutter.
Lammekoteletter/ Steaks (medium)	400 g (4 stk.)	Kun grill	12-15	9-12	Smør lammekoteletterne med olie og krydderier. Placer dem i en kreds på risten. Lad dem stå i 2-3 minutter efter grillningen.
Svine/ Nakkekoteletter	250 g (2 stk.)	Mikroovn-grill-cyklus	MW-grill 7-8	Kun grill 10-15	Smør koteletterne med olie og krydderier. Placer dem i en kreds på risten. Lad dem stå i 2-3 minutter efter grillningen.
Bagte æbler	2 æbler (300g)	Mikroovn-grill-cyklus	9-12	-	Tag kernehuset ud af æblerne og fyld dem med rosiner og syltetøj. Læg nogen mandelskiver ovenpå. Læg æblerne på en flad ildfast glastallerken. Sæt tallerkenen direkte på drejeskiven.

TIPS OG TRICKS

SMELTNING AF SMØR
Anbring 50 g smør i en lille dyb glastallerken. Tildæk med et plastlåg. Opvarmes i 30-40 sekunder ved 800 W, indtil smørret er smeltet.

SMELTNING AF CHOKOLADE
Anbring 100 g chokolade i en lille dyb glastallerken. Opvarmes i 3-5 minutter ved 450 W, indtil chokoladen er smeltet. Rør rundt én eller to gange under smeltningen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

SMELTNING AF KRYSTALLISERET HONNING
Anbring 20 g krystalliseret honning i en lille dyb glastallerken. Opvarmes i 20-30 sekunder ved 300 W, indtil honningen er smeltet.

SMELTNING AF HUSBLAS
Læg tørre husblasark (10 g) i koldt vand i 5 minutter. Anbring husblas drænet for vand i en lille glaspyrexskål. Opvarmes i 1 minut ved 300 W. Omrør efter smeltning.

TILBEREDNING AF GLASUR (TIL KAGER)
Bland hurtigglasur (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand. Tilbered utildækket i en glaspyrexskål i 3½ til 4½ minut ved 800 W, indtil glasuren er gennemsigtig. Rør rundt to gange under tilberedning.

KOGNING AF SYLTETØJ
Anbring 600 g frugt (f.eks. blandede bær) i en glaspyrexskål af egnet størrelse med låg. Tilsæt 300 g konserveringssukker, og rør godt rundt. Tilberedes tildækket i 10-12 minutter ved 800 W. Rør rundt flere gange under tilberedningen. Hæld direkte over i lille glas med skruelåg. Hensættes uden på låg i 5 minutter.

TILBEREDNING AF BUDDING
Bland buddingepulver med sukker og mælk (500 ml) ved at følge producentens anvisninger, og rør godt rundt. Brug en glaspyrexskål i passende størrelse med låg. Tilberedes tildækket i 6½ til 7½ minut ved 800 W. Rør godt rundt flere gange under tilberedningen.

BRUNING AF MANDELSPLINTER
Spred 30 g hakkede mandler jævnt ud over en mellemstor tallerken. Rør rundt flere gange under bruningen i 3½ til 4½ minut ved 600 W. Lad det stå 2-3 minutter i ovnen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 30 2014-09-19 12:21:59

FEJLFINDING OG FEJLKODE

FEJLFINDING

Hvis du støder på et af de nedenfor angivne problemer, kan du prøve med en af de foreslåede løsninger.

Dette er normalt.

- Kondens i ovnen.
- Luftstrømme rundt om døren og ydersider.
- Lys reflekteres rundt om døren og ydersider.
- Der slipper damp ud fra døren eller ventilationshullerne.

Ovnen starter ikke, når du trykker på knappen START/+30s (START/+30sek.).

- Er døren fuldstændig lukket?

Maden bliver slet ikke tilberedt.

- Har du indstillet timeren korrekt og trykket på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**?
- Er døren lukket?
- Har du overbelastet det elektriske kredsløb og sprunget en sikring eller fået relæet til at slå fra?

Maden er enten overtilberedt eller undertilberedt.

- Anvendte du den korrekte tilberedningstid for denne type mad?
- Anvendte du det korrekte effektniveau?

Pæren lyser ikke.

- Pæren bør af hensyn til sikkerheden ikke udskiftes personligt. Kontakt nærmeste autoriserede Samsung-kundecenter for at få en kvalificeret tekniker til at udskifte pæren.

Ovnen forårsager interferens med radioer eller tv-apparater.

- Der kan observeres en mindre interferens på tv-apparater eller radioer, når ovnen betjenes. Dette er normalt. Installer ovnen væk fra tv-apparater, radioer og antenner for at løse dette problem.
- Hvis støjen detekteres af ovnens mikroprocessor, nulstilles displayet muligvis. For at løse dette problem: Fjern strømstikket, og tilslut det igen. Indstil klokkeslættet igen.

Det gnistrer og knalder inde i oven (gnistdannelse).

- Har du brugt en tallerken med metalkanter?
- Har du efterladt en gaffel eller andet metalbestik i ovnen?
- Er der alufolie for tæt på de indvendige vægge?

Røg og dårlig lugt ved første brug.

- Dette er et forbigående forhold ved opvarmning af nye komponenter Røg og lugt forsvinder helt, når ovnen har været tændt i ca. 10 minutter. For at fjerne lugten hurtigere kan du komme citronstykker eller citronsaft ind i ovnen og tænde for mikrobølgeovnsfunktionen.

Hvis ovenstående anvisninger ikke gør det muligt at løse problemet, kan du kontakte dit lokale Samsung-servicecenter.
Hav venligst følgende informationer parat:

- Model- og serienummer. Disse findes normalt bag på ovnen.
- Dine garantidetaljer
- En klar beskrivelse af problemet

Kontakt herefter din forhandler eller dit Samsung-servicecenter.

FEJLKODE

Meddelelsen “SE” vises.

- Rengør knapperne, og kontrollér, om der er vand på overfladen omkring knappen. Sluk mikrobølgeovnen, og prøv at indstille igen. Hvis det sker igen, skal du kontakte det lokale Samsung-kundeservicecenter.

Meddelelsen “E-12” vises.

- Meddelelsen “E-12” er gassensorkortslutning. Denne fejl kan forekomme på grund af høj fugtighed i ovnrummet, når du bruger mikrobølgeovnen igen kort tid efter, at den forrige tilberedning af madvarer i mikrobølgeovnen er afsluttet. Da der i dette tilfælde er mulighed for, at gassensoren ikke er i uorden, skal du slukke for mikrobølgeovnen og forsøge at indstille igen. Hvis denne fejl forekommer igen, skal du kontakte det lokale Samsung-kundeservicecenter.

Meddelelsen “E-24” vises.

- Inden mikrobølgeovnen kan overophede, vises meddelelsen “E-24” på displayet. Hvis meddelelsen “E-24” vises, så tryk på knappen Stop/Øko for at anvende initialiseringstilstanden. Prøv at betjene ovnen igen, når den er afkølet. Vises meddelelsen “E-24” igen, skal du kontakte dit lokale Samsung-servicecenter.

For alle koder der ikke er nævnt herover, eller hvis den foreslåede løsning ikke løser problemet, skal du kontakte dit lokale Samsung-kundeservicecenter.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 31 2014-09-19 12:21:59

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

SAMSUNG stræber konstant mod at forbedre sine produkter. Designspecifikationer og denne brugervejledning kan derfor ændres uden forudgående varsel.

Model	GE87MC
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Strømforbrug Mikrobølge Grill Kombineret metode	 1200 W 1100 W 1400 W
Udgangseffekt	100 W / 800 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Afkølingsmetode	Blæsermotor
Dimensioner (B x H x D) Udvendig Ovnrum	 489 x 275 x 355 mm 330 x 211 x 324 mm
Volumen	23 liter
Vægt Netto	 Ca. 13 kg

SAMSUNG

SPØRGSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PA
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04114D-04

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_DA.indd 32 2014-09-19 12:21:59

GE87MC

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 1 2014-09-19 12:16:25

ENGLISH

CONTENTS

Safety information 2
Quick look-up guide 11
Oven 12
Control panel 13
Accessories 13
Setting the time 14
How a microwave oven works 14
Checking that your oven is operating correctly 15
Cooking/Reheating 15
Power levels 16
Adjusting the cooking time 16
Stopping the cooking 16
Setting the energy save mode 16
Using the auto reheat feature 17
Auto reheat settings 17
Using the auto cook feature 18
Auto cook settings 18
Using the auto power defrost feature 19
Auto power defrost settings 19
Choosing the accessories 20
Grilling 20
Combining microwaves and the grill 20
Using the memory feature 21
Switching the beeper off 22
Safety-locking your microwave oven 22
Cookware guide 22
Cooking guide 23
Troubleshooting and error code 31
Troubleshooting 31
Error code 31
Technical specifications 32

SAFETY INFORMATION

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

- Warning; Fire hazard
- Warning; Hot surface
- Warning; Electricity
- Warning; Explosive material
- Do NOT attempt.
- Do NOT touch.
- Do NOT disassemble.
- Follow directions explicitly.
- Unplug the power plug from the wall socket.
- Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
- Call the service center for help.
- Note
- Important

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 2 2014-09-19 12:16:26

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
This appliance is intended to be used in household only.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 3 2014-09-19 12:16:26

★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
⇄	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
★	**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
⊘	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
☕	Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
⊘	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
★	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
✆	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
⊘	**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 4 2014-09-19 12:16:26

	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional	
	WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
	A steam cleaner is not to be used.
	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
	WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

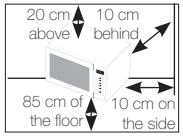
GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 5 2014-09-19 12:16:26

★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
⊘	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
⊘	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 6 2014-09-19 12:16:26

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.

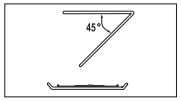
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 7 2014-09-19 12:16:26

- **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre
- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING					
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 8 2014-09-19 12:16:27

	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
	Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	

	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 9 2014-09-19 12:16:28

	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

⚠ CAUTION					
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
★	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
★	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
★	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
★	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
★	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 10 2014-09-19 12:16:29

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

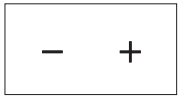
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the (⏱) button one or more times.

2. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons as required.

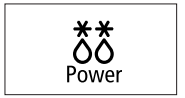


3. Press the (⏀) button.

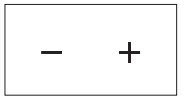
Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to auto Power defrost some food.

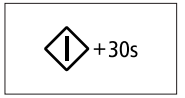
1. Place the frozen food in the oven.
Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power** (❄❄) button one or more times.



2. Select the food weight by pressing the (—) and (+) buttons.



3. Press the (⏀) button.

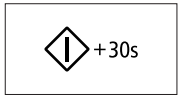


ENGLISH

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 11 2014-09-19 12:16:30

If you want to add extra 30 seconds.

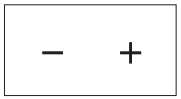
Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.



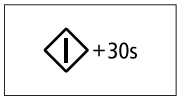
If you want to grill some food.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (⏦), pressing the (—) and (+) buttons and **Start** (◇) button.

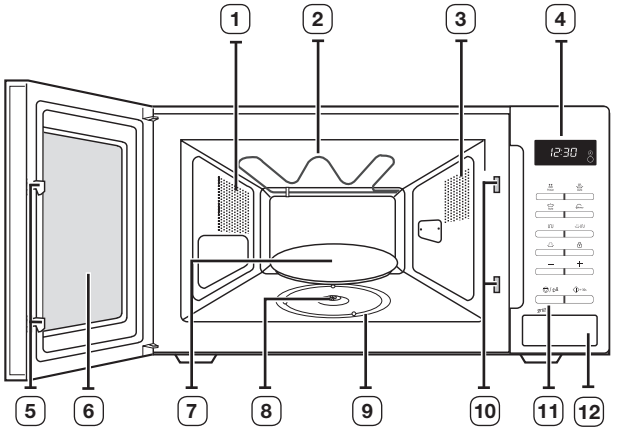
2. After preheating is finished, Open the door and Place the food on the rack in the oven.
   Press the **Grill** (⏦) button. Select the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons



3. Press the **Start** (◇) button.



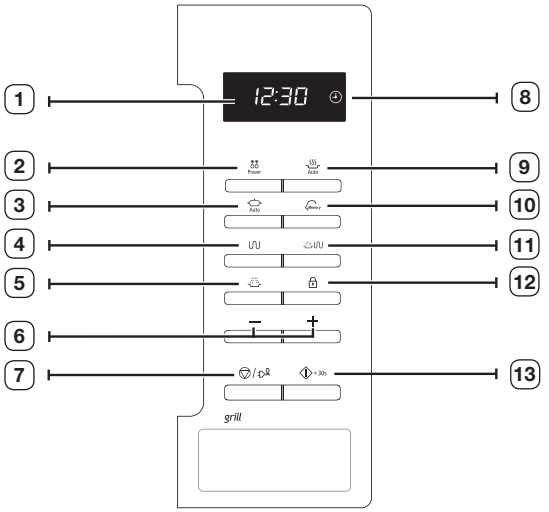
OVEN



1. VENTILATION HOLES
2. GRILL
3. LIGHT
4. DISPLAY
5. DOOR LATCHES
6. DOOR
7. TURNTABLLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL
12. OPEN DOOR PUSH BUTTON

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 12 2014-09-19 12:16:30

CONTROL PANEL



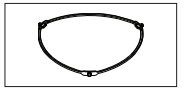
1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST BUTTON
3. AUTO COOK SELECTION
4. GRILL MODE SELECTION
5. MICROWAVE/POWER LEVEL MODE SELECTION
6. UP (+) / DOWN (—) BUTTON (cook time, weight and serving size)
7. STOP/ENERGY SAVE BUTTON
8. CLOCK SETTING
9. AUTO REHEAT SELECTION
10. MEMORY BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. CHILD LOCK SELECTION
13. START/+30s BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

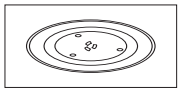
1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



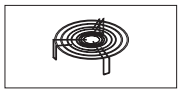
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



3. **Grill rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



ENGLISH

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 13 2014-09-19 12:16:30

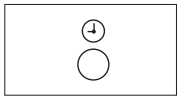
SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

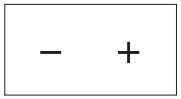
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

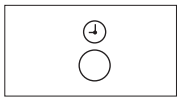
1. **To display the time in the...**
   24-hour notation
   12-hour notation
   Press the **Clock** (🕘) button once or twice.



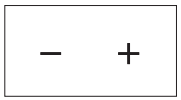
2. Press the (—) and (+) buttons to set the hour.



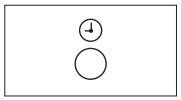
3. Press the (🕘) button.



4. Press the (—) and (+) buttons to set the minute.



5. Press the (🕘) button.



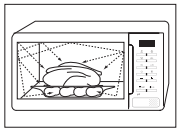
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Instant Reheat/Cook
- Cook

Cooking Principle.

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)



As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

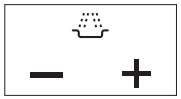
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 14 2014-09-19 12:16:31

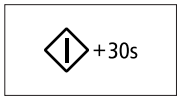
CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel.
First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Power Level** button and set the time to 4-5 minutes by pressing the (—) and (+) button the appropriate number of times.



2. Press the **Start** (◇) button.



Result : The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

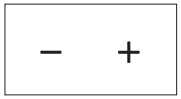
COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the (⏱) button.

Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the (⏱) button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons as required.



3. Press the (◇) button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

ENGLISH

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 15 2014-09-19 12:16:31

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	800 W (33 %)	1100 W (67 %)

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

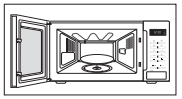
ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

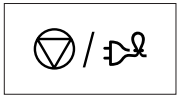
STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
   Open the door.

   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press (◇) again.



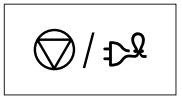
2. To stop completely;
   Press the (▽) button.

   Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** (▽) button again.

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** (▽).

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.



- Press the **Energy Save** () button.
- To remove energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.

Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

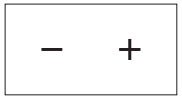
GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 16 2014-09-19 12:16:31

USING THE AUTO REHEAT FEATURE

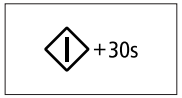
The Auto Reheat feature has four pre-programmed cooking time.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** (Auto) button once or more times.

2. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons. (Refer to the table on the side).



3. Press the (⏀) button.



Result : Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

AUTO REHEAT SETTINGS

The following table presents 4 Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

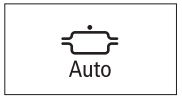
Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Chilled Ready meal	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2. Frozen Ready meal	300-350 g 400-450 g	4 min.	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
3. Chilled Soup/ Sauce	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.
4. Drinks coffee, milk, tea, water (room-temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Pour the liquid into ceramic cup and reheat uncovered. Place one cup/ mug in the centre of turntable. Leave them to stand in the microwave oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 17 2014-09-19 12:16:32

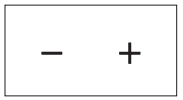
USING THE AUTO COOK FEATURE

The Auto Cook feature has three pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

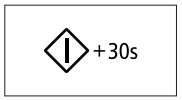
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Cook** (⌓) button once or more times.



2. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons. (Refer to the table on the side).



3. Press the (⏀) button.



Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

AUTO COOK SETTINGS

The following table presents the various Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Frozen pasta gratin	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagne, cannelloni or macaroni.
2. Frozen mini quich/Mini pizza	150 g (4-6 pcs) 250 g (7-9 pcs)	-	Put the frozen mini-quiches or minipizzas evenly on the rack.
3. Frozen fish gratin	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen fish gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen ready products consisting o fish fillets topped with vegetables and sauce.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 18 2014-09-19 12:16:32

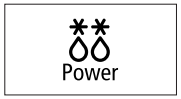
USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The Auto Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

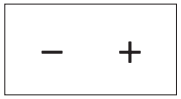
Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

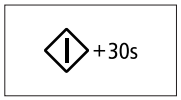
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (❄❄ / 💧💧) button one or more times. (Refer to the table on the side).



2. Select the food weight by pressing the (—) and (+) buttons.
It is possible to set up to a maximum of 1500 g.



3. Press the (⏀) button.



Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press (⏀) button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 11 for further details.

AUTO POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a ceramic plate.

Code/ Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1. Meat	200-1500 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2. Poultry	200-1500 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3. Fish	200-1500 g	20-50 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4. Bread/ Cake	125-625 g	5-20 min.	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 23~24.

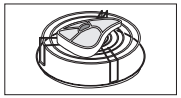
ENGLISH

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 19 2014-09-19 12:16:32

CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof.

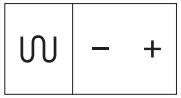


For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 18~19.

GRILLING

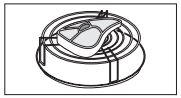
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (⏦) button and set the preheat time by pressing the (—) and (+) buttons.



2. Press the (⏀) button.

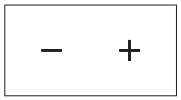
3. After preheating is finished, Open the door and place the food on the rack.
Close the door.



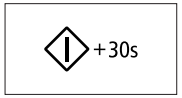
4. Press the (⏦) button.

Result : The follwing indications are displayed:

5. Set the Grilling time by pressing the (—) and (+) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.



6. Press the (⏀) button.



Result : Grilling cooking start. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

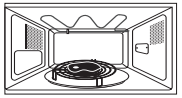
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable.
Close the door.



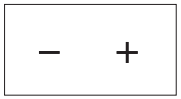
GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 20 2014-09-19 12:16:33

2. Press the **Combi** ( ) button.

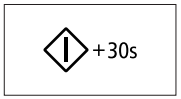
Result : The following indications are displayed:
(microwave and grill mode)

You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the Cooking time by pressing the (—) and (+) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.



4. Press the (◇) button.



Result : Combination cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

USING THE MEMORY FEATURE

If you often cook or reheat the same types of dishes, you can store the cooking times and power levels in the oven's memory, so that you do not have to reset them each order.

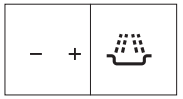
You can store two different setting.

Storing the Setting.

1. **To programme the...** / **Then press the Memory ( ) button...**

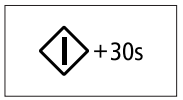
First setting	Once (Display is P1)
Second setting	Twice (Display is P2)

2. Set your cooking programme as usual (cooking time and power level) see if necessary.



3. Press (◇) button.

Result : Your setting are now stored in the oven's memory.



Using the settings.

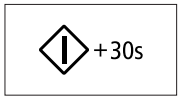
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. **To select the...** / **Then press the Memory ( ) button...**

First setting	Once (Display is P1)
Second setting	Twice (Display is P2)

2. Press (◇) button.

Result : The food is cooked as requested.



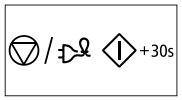
ENGLISH

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 21 2014-09-19 12:16:33

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the (▽) and (◇) buttons at the same time.

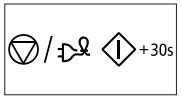


Result :

- The following indication is displayed.

- The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the (▽) and (◇) buttons again at the same time.



Result :

- The following indication is displayed.

- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the **Child Lock** (🔒) button for one second.

Result :

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the **Child Lock** (🔒) button for one second.

Result : The oven can be used normally.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 22 2014-09-19 12:16:33

Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use Caution** ✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 23 2014-09-19 12:16:33

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	800 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 24 2014-09-19 12:16:33

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 25 2014-09-19 12:16:34

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec to 1 min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 26 2014-09-19 12:16:34

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 27 2014-09-19 12:16:34

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7½-8½		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14½-15½	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900 g	28-30		
Fish				
Fish fillets	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about 50 g) Toast/Sandwich German bread (wheat+rye flour)	2 pcs 4 pcs 250 g 500 g	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking cycle combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking alternately. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 28 2014-09-19 12:16:34

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	Mw-Grill Cycle	Mw-Grill 3-4 4-5	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (tomatoes, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	Mw-Grill Cycle	12-15	-	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	Mw-Grill Cycle	18-23	-	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	Mw-Grill Cycle	Mw-Grill 25-28	Grill only 2-3	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken nuggets	250 g	Mw-Grill Cycle	8-10	5-6	Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.
Oven chips	250 g	Only Grill	10-15	8-12	Put oven chips evenly on crusty plate on the rack.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-5	4½-5½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs)	Grill only	12-15	-	Cut tomatoes into quarters. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast with topping	2 pcs (300 g)	1st stage: Mw Grill Cycle 2nd stage: Grill only	3 ½-4 ½ 3-4	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping (ham, sliced tomatoes or pineapple cheese slices) side by side on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	300 g (2 potatoes)	Mw-Grill Cycle	16-18	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken pieces	450-500 g (2 pcs)	Mw-Grill Cycle	12-15	10-12	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 29 2014-09-19 12:16:34

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Lamb chops/ beef steaks (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork steaks	250 g (2 pcs)	Mw-Grill Cycle	Mw-Grill 7-8	Grill only 10-15	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked apples	2 apples (300g)	Mw-Grill Cycle	9-12	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 30 2014-09-19 12:16:34

TROUBLESHOOTING AND ERROR CODE

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the START/+30s button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-12" message indicates.

- The "E-12" message is Gas Sensor Short. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished. In this case, because there is a possibility that the Gas Sensor is not out of order turn off the microwave oven and try setting again. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-24" message indicates.

- Before the microwave can overheat, the "E-24" message appears on the display. If the "E-24" message appears, press the Stop/Eco key to utilize the initialization mode. After the oven cools, try operating the oven. If the "E-24" message appears again, contact your local Samsung Customer Care Centre.

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 31 2014-09-19 12:16:34

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GE87MC
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1200 W 1100 W 1400 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 355 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 13 kg approx

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04114D-04

GE87MC_XEE_DE68-04114D-04_EN.indd 32 2014-09-19 12:16:34